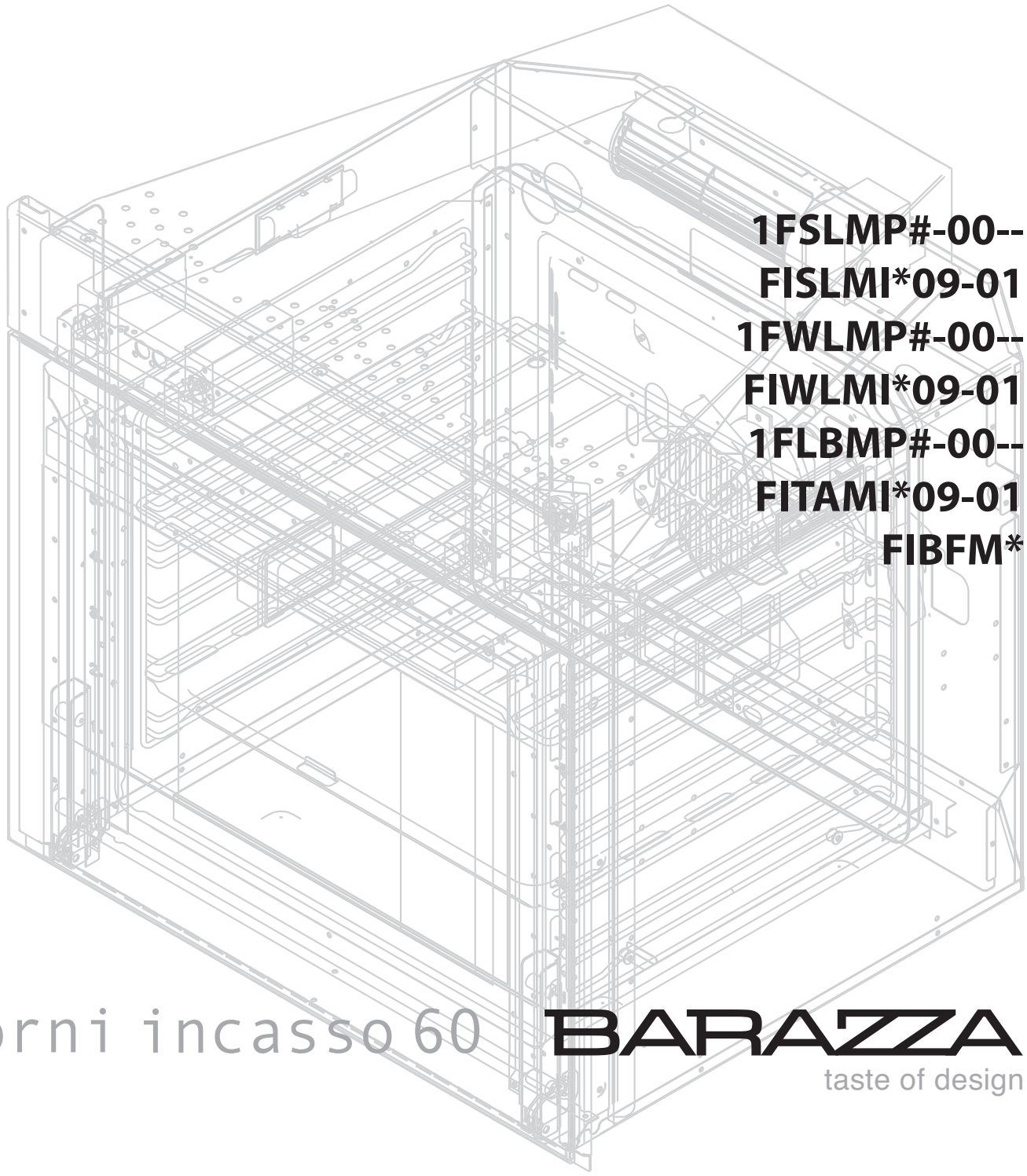


1FSLMP#-00--
FISLMI*09-01
1FWLMP#-00--
FIWLMI*09-01
1FLBMP#-00--
FITAMI*09-01
FIBFM*

Forni incasso 60

BARAZZA
taste of design

Installations-und Benutzerhandbuch
Installation and use manual

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Backofen von Barazza entschieden haben!
Sie haben nun ein Gerät von ausgezeichneter Qualität, das Sie für lange Zeit zuverlässig und sicher bei Ihrer Arbeit begleiten wird, und Ihnen einen hohen Leistungsstandard bietet.

Die Installation und der Gebrauch des Geräts sind einfach und schnell.

Wir möchten Sie bitten, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen: So sichern Sie eine korrekte Installation und Verwendung, damit Ihr Gerät jahrelang immer perfekt und wirkungsvoll arbeitet.

Um das Lesen des Handbuchs zu erleichtern, werden die nachfolgenden Symbole verwendet:

Wichtige Vorschriften zur Sicherheit von Personen und Gerät

Allgemeine Informationen

Congratulations on purchasing a Barazza oven!

This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:

Important rules for personal safety and the safety of the appliance

General information

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne eine Vorankündigungspflicht Änderungen an seinen Produkten und an diesem Handbuch vorzunehmen, die er für angebracht hält.
Die in diesem Handbuch vorhandenen Zeichnungen, Installationspläne und Tabellen dienen nur als Richtschnur und allgemeine Information.

Die Anschlüsse des Gebäudes müssen den geltenden nationalen Normen entsprechen.

Das Kopieren, die teilweise oder vollständige Wiedergabe des Inhalts dieses Handbuchs, sowie die Weitergabe dieses Handbuchs an Dritte ohne Erlaubnis des Herstellers sind verboten.

Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der EG-Richtlinie 87/308/EWG vom 2.6.87 (umgesetzt mit it. Ministerialerlass vom 13.4.89) über die Verhinderung und Beseitigung von Funkstörungen, Nr. 89/336 zur elektromagnetische Verträglichkeit und 73/23 zur Niederspannung.
Die Anweisungen dieses Handbuchs gelten ausschließlich für das jeweilige Aufstellungsland.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.
The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden, as well as the sending of this manual to third parties, without the Manufacturer's permission.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree dated 13/4/89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INHALT

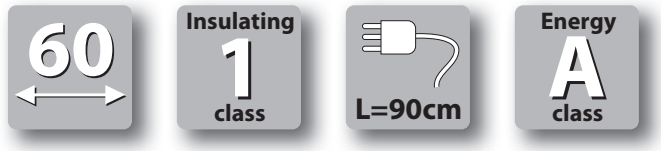
BESCHREIBUNG	S.
TECHNISCHE DATEN	**4**
INSTALLATION	**5**
Sicherheitshinweise	5
Kontrolle und Einbau	6
Entsorgung der Verpackung	6
Elektroanschluss	7
Einbau des Geräts	8
GEBRAUCH	**10**
Sicherheitshinweise	10
Bevor Sie anfangen	12
Kennen lernen des Geräts	12
Gut zu wissen, dass	13
Einige Ratschläge für das Kochen	14
Gebrauch des Geräts	15
Digitale Programmiervorrichtung	17
Touch-Programmiervorrichtung	22
Mögliche Ursachen für Misserfolge	32
Zubehör	33
WARTUNG	**34**
Sicherheitshinweise	34
Regelmäßige Wartung	34
Reinigung	34
Austausch Glühbirne	36
Zeitweiser Nichtgebrauch	36
Entsorgung nach Außerbetriebnahme	37
Kundendienst	37

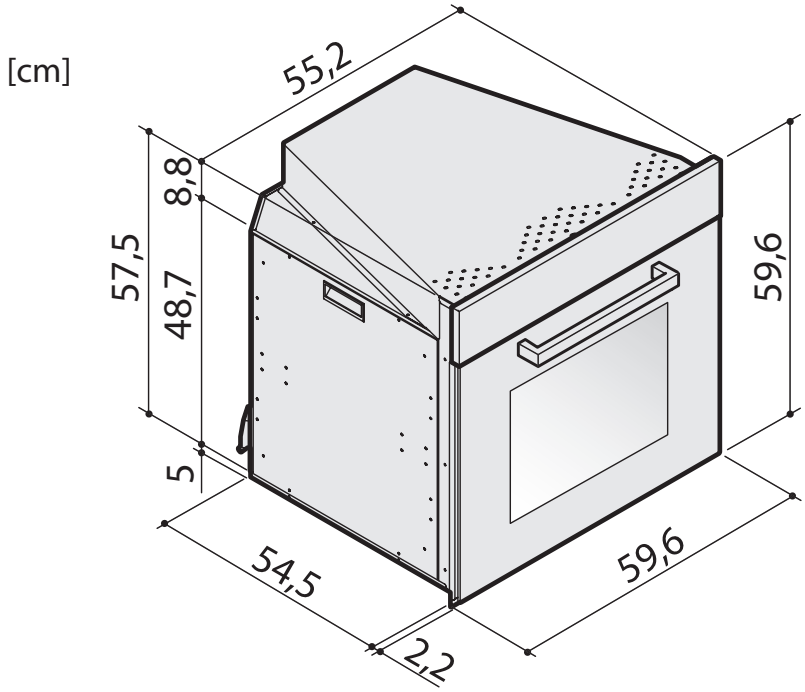
INDEX

DESCRIPTION	*PAGE*
TECHNICAL DATA	***4***
INSTALLATION	***5***
Safety warnings	*5*
Checks and handling	*6*
Disposal of the packaging	*6*
Connection to the power mains	*7*
Built-in unit installation	*8*
USAGE	***10***
Safety warnings	*10*
Before starting	*12*
Understanding the appliance	*12*
Useful information	*13*
Some cooking suggestions	*14*
Using the appliance	*15*
Digital programmer	*17*
Touch programmer	*22*
Troubleshooting	*32*
Accessories	*33*
MAINTENANCE	***34***
Safety warnings	*34*
Routine maintenance	*34*
Cleaning	*34*
Lamp replacement	*36*
Periods of inactivity	*36*
End-of-life disposal	*37*
After-sales service	*37*

TECHNISCHE DATEN

TECHNICAL DATA





Technische Daten	***Technical data***		
Spannung	*Voltage*	V	220-230
Frequenz	*Frequency*	Hz	50
Gesamte	*Power*		
Leistungsaufnahme	*Total power absorbed*	kW	2,65
Heizwiderstand Decke	*Upper heating element*	W	800
Heizwiderstand Grill	*Grill heating element*	W	1800
Heizwiderstand Boden	*Lower heating element*	W	840
Heizwiderstand rückwärtige Spirale	*Rear circular heating element*	W	1700
Motorlüftung	*Motor fan*	W	30
Tangential	*Tangential*	W	30
Glühbirne	*Light*	W	25+25
Digitale Programmiervorrichtung	*Digital programmer*	W	3
Kabelart	*Cable type*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2
Kabellänge	*Cable length*	cm	90
Abmessungen Backofen	***Oven dimensions***		
Breite	*Width*	cm	59,6
Tiefe	*Depth*	cm	55
Höhe	*Height*	cm	59,6
Volumen Innenraum	*Oven cavity*	lt	65
Zubehör	***Equipment***		
Fettpfanne	*Drip tray*	n°	1
Rost	*Rack*	n°	2

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Handbuch mit Anweisungen vor der Installation und/oder dem Gebrauch des Geräts aufmerksam lesen und an einem Ort aufbewahren, der für alle Nutzer für weiteres Nachschlagen zugänglich ist. Bei Abtretung oder Verkauf des Geräts sicherstellen, dass der neue Nutzer auch dieses Handbuch erhält, damit er über die Installation, den Gebrauch und die Sicherheitsvorschriften informiert wird.

Die Installation und Eingriffe am Gerät (außerordentliche Wartung, usw.) dürfen **nur von Fachpersonal** nach den Ausführungen in diesem Handbuch vorgenommen werden.
Die Anschlusseinrichtungen und die Räume für die Installation müssen dazu geeignet sein und den geltenden Sicherheitsvorschriften im Verwendungsland entsprechen (Sicherheits- und Trennschalter, geerdete Anlage, Potentialausgleich, usw.).
Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn oben stehende Ausführungen nicht eingehalten werden.

Während der Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer den Hauptschalter ausschalten und von der Stromversorgung trennen.

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance *and keep it handy so that all the users can consult it; if you transfer or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.*

The installation and any interventions on the appliance (extraordinary maintenance, etc.) must be carried out ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.

During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.

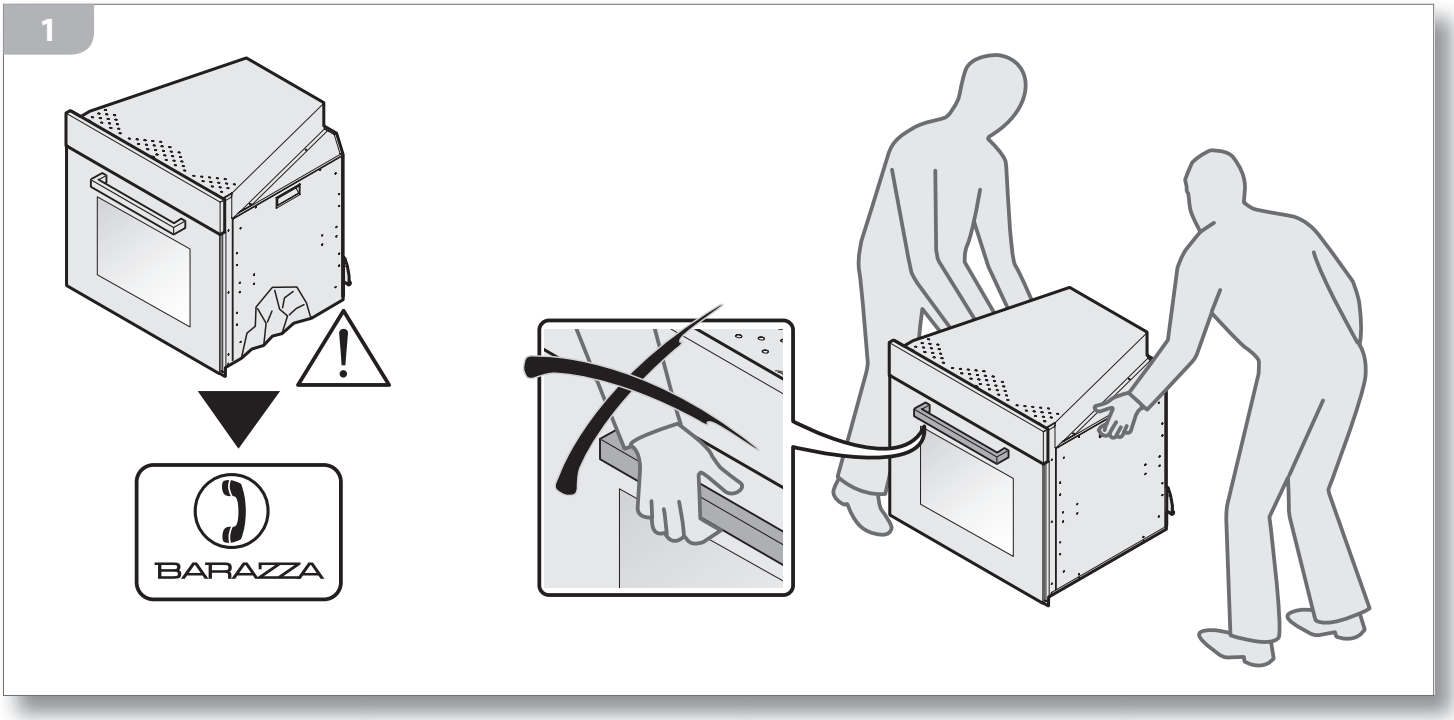
KONTROLLE UND EINBAU

Nach dem Auspacken des Geräts alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfolien der Oberflächen entfernen, prüfen, ob sichtbare Unregelmäßigkeiten vorhanden sind: Ist dies der Fall, die Installation abbrechen und sich innerhalb von 8 Tagen an den Händler wenden, unter Angabe der Daten auf dem Typenschild des Geräts und der aufgetretenen Probleme (Abb. 1).
Achtung! Das verwendete Verpackungsmaterial (Tüten, Styropor, usw...) nicht unbeaufsichtigt lassen, da es eine potentielle Gefahr für Kinder und Tiere darstellt (Erstickungsgefahr).
Das Gerät an den entsprechenden Griffen (Abb. 1) anheben und zum Installationsort bringen, dabei alle notwendigen Sicherheitsmaßnahmen beachten, um Schäden am Gerät, an Personen, Tieren und Sachen auszuschließen.

CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (fig. 1).
Caution! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).
Move the appliance to the installation location by lifting it using the appropriate handles (fig. 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.

1



ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Achtung! Die Verpackung nach den geltenden Vorschriften im Aufstellungsland entsorgen.
Zusammensetzung Verpackung:
- Karton
- Polyäthylen / Polypropylen: äußere Schutzhülle Verpackung, Beutel mit den Anweisungen
- Styropor: Stoßschutz.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Caution! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.
Package composition:
- *cardboard*
- *polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag*
- *expanded polystyrene: impact protections.*

ELEKTROANSCHLUSS

Vor dem Anschluss prüfen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz denen der Stromversorgung entsprechen.

Der Backofen wird bereits mit einem 90 cm langem Stromkabel (H05V2V2-F) angeliefert, auf dem ein Elektrostecker für 16 A (Abb. 2a) installiert werden muss. Alsalternative kann das Kabel direkt an das Versorgungsnetz angeschlossen werden (Abb. 2b): Dieser Vorgang darf nur von einer befugten Person und entsprechend der im Aufstellungsland gültigen Bestimmungen ausgeführt werden. Die Anlage muss mit einer Vorrichtung ausgestattet sein, die die Trennung vom Stromnetz gewährleistet, mit einem Abstand zwischen den Kontakten, die ein komplettes Abschalten unter den Bedingungen der Kategorie III Überspannungsschutz erlaubt. Der Schalter muss entsprechend der auf dem Typenschild aufgeführten Last bemessen sein und muss den gültigen Normen entsprechen.

Sollte das Stromkabel beschädigt sein, so muss es vom Hersteller oder dessen zuständigen Technischen Kundendienst oder von einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden, um jeder Gefahr vorzubeugen.

Sowohl der Elektrostecker als auch der allpolige Trennschalter müssen normgerecht ausgeführt sein und sich in einer Position befinden, die auch bei eingebautem Gerät zugänglich ist. Wenn das Gerät zusammen mit einem Kochfeld installiert wird, müssen die beiden Geräte aus Sicherheitsgründen getrennt an die Elektroversorgung angeschlossen werden.

Das Stromkabel darf **NICHT**:

- gedrückt oder verdreht sein;
- mit Flüssigkeiten jeder Art, scharfen oder heißen Gegenständen und ätzenden Substanzen in Berührung kommen;
- in keinem Punkt eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt;
- durch ein Kabel anderen Typs ersetzt werden (siehe "Technische Daten" S. 4) oder durch ein nicht normgerechtes Kabel;
- durch Verlängerungskabel verlängert werden.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.

The oven is supplied with a 90 cm-long power cord (H05V2V2-F) (fig. 2a).

Connect the cable directly to the electricity supply (fig.2a), which must be made by an authorized person in accordance with current regulations in the country where the appliance is installed. The installation must include a means for disconnection from the supply having an air gap contact separation in all active conductors that allows complete disconnection in category III overvoltage condictions. The isolating switch should be sized according to the load on the data label and should comply with current regulations. If the supply cord is damaged , it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarty qualified person in order to avoid hazard.

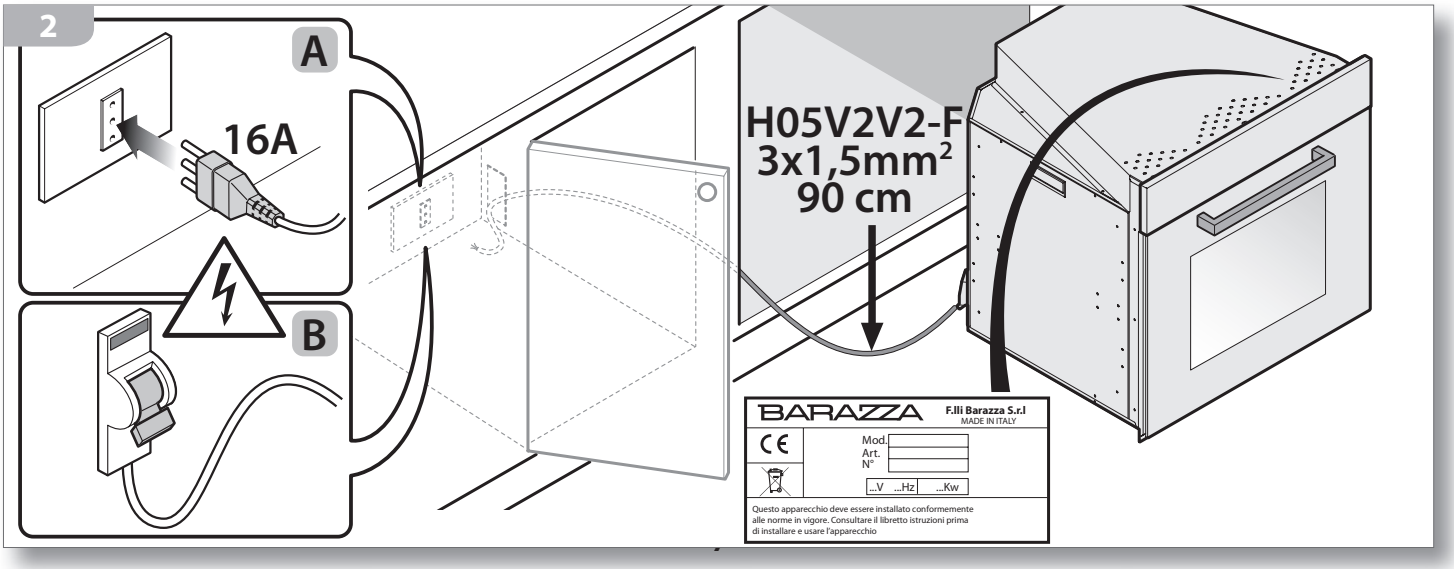
The isolating switch must be located in a position which is accessible even after the appliance is installed.

If the appliance is installed together with a hob, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

*The power cord must **NOT**:*

- *be crushed or rolled up;*
- *come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;*
- *reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;*
- *be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard;*
- *be lengthened with extensions.*

2



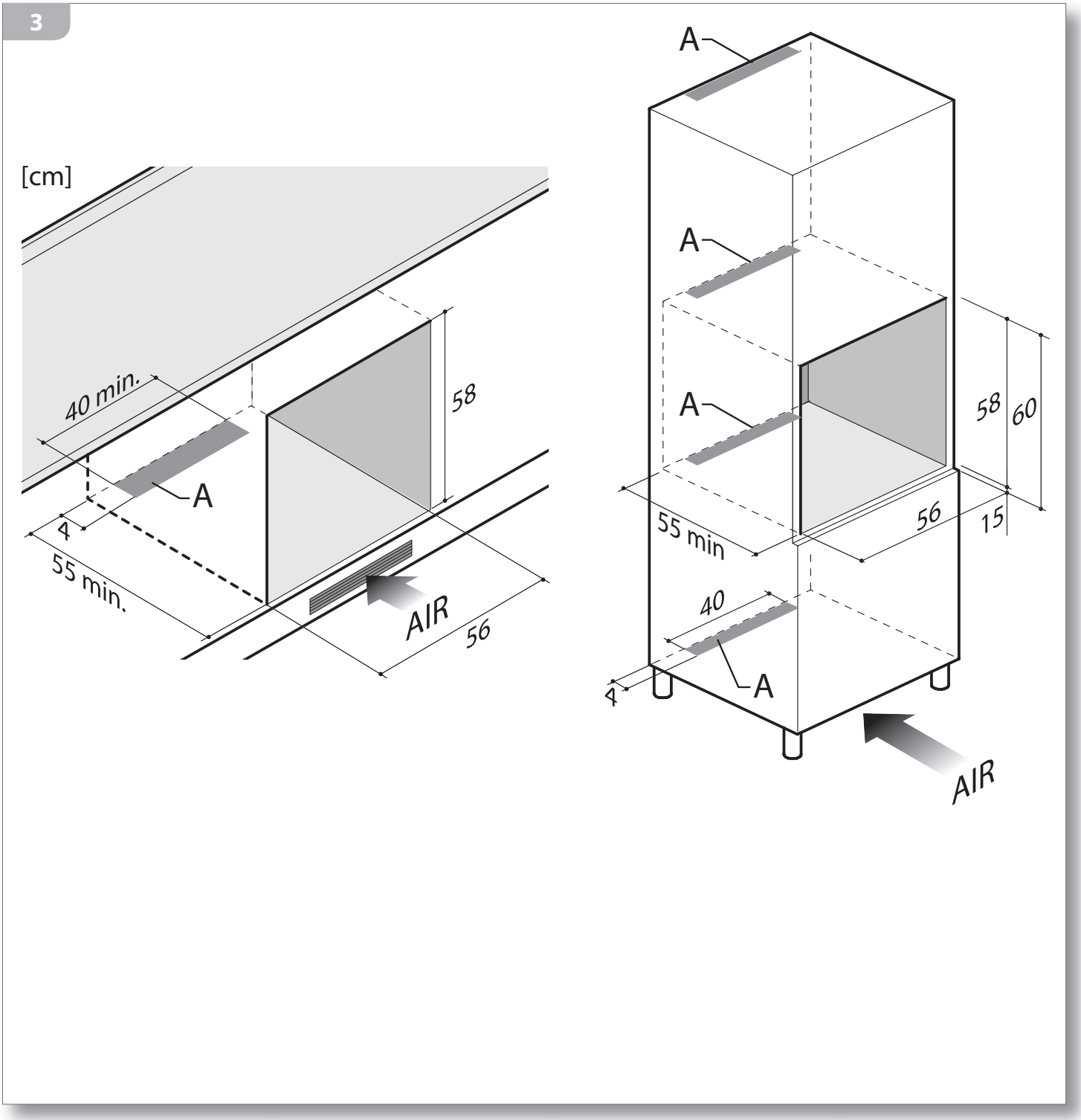
EINBAU DES GERÄTS

Den perfekten zustand und die Stabilität des Möbelstücks prüfen, in den die Geräte eingebaut werden sollen (Norm DIN 68930).
Das Möbelstück für den Einbau muss die in nachstehender Abbildung angegebenen Eigenschaften aufweisen, einschließlich des hinteren Lüftungsschlitzes **(A)** (mindestens 4x40 cm) (Abb. 3).

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).
*The built-in cabinet must have the characteristics shown in the figure below, including the rear ventilation opening **(A)** (minimum 4x40 cm) (fig.3)*

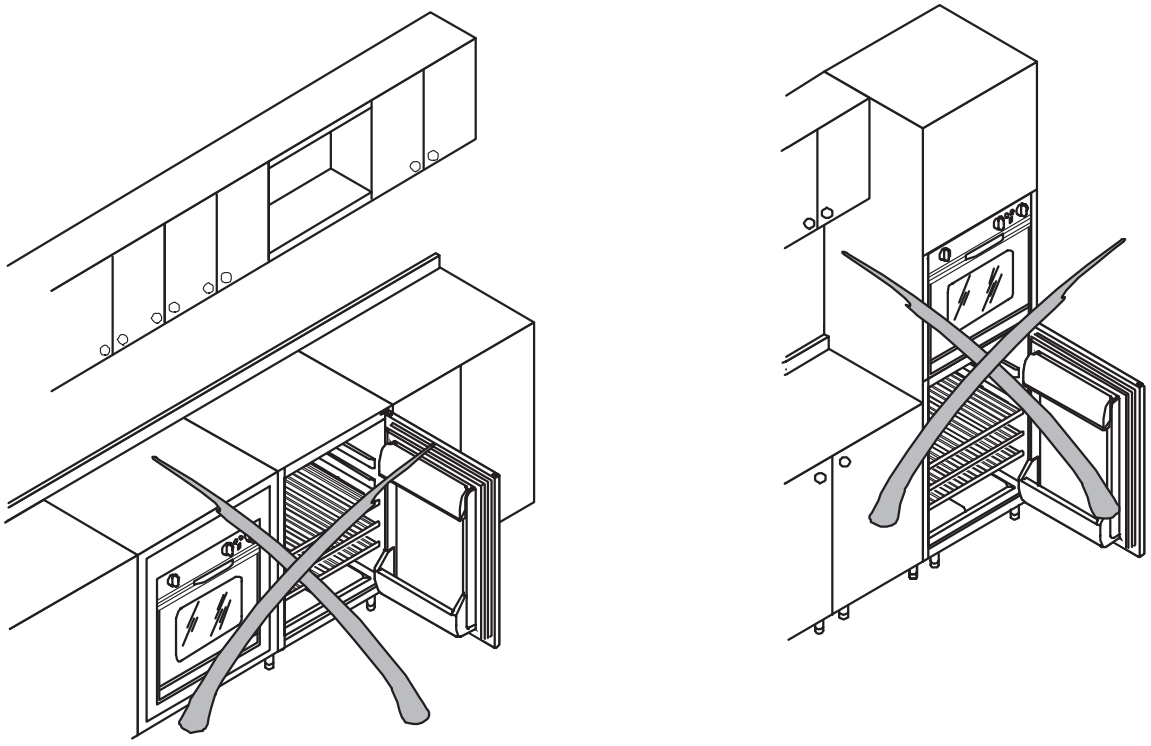
3



Es wird geraten, das Gerät in einem angemessenen Abstand zu Kühl- und Gefrierschränken aufzustellen, damit die Hitze die Funktionsweise dieser Geräte nicht beeinträchtigt (Abb. 4).

It is recommended that you install the appliance far from refrigerators and freezers so that the heat produced does not compromise the good operation of these appliances (fig. 4).

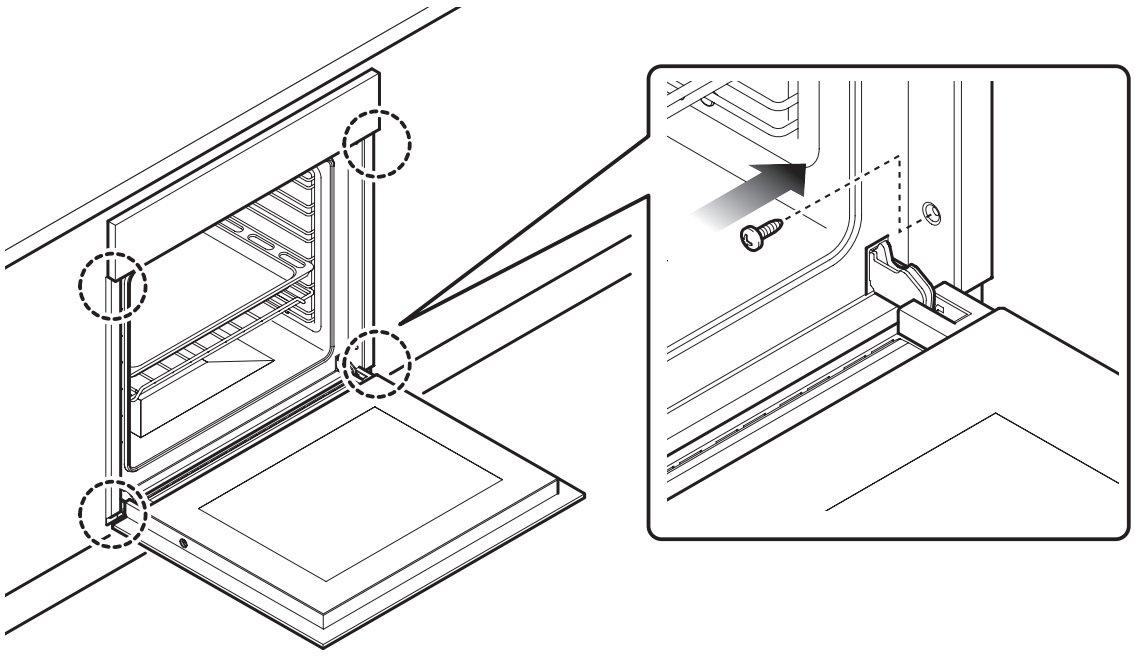
4



Die Installation abschließen, indem das Gerät seitlich am Möbelstück befestigt wird (Abb. 5).

Complete the installation by laterally fastening the appliance to the cabinet (fig. 5).

5



GEBRAUCH

SICHERHEITSHINWEISE

FÜR EINEN KORREKTEN UND SICHEREN GEBRAUCH

DiesesGerät wurde ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln entwickelt und gebaut. Eine anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäßer Gebrauch, der für Personen, Tiere und Sachen potentiell gefährlich ist. Außerdem kann das Gerät dadurch nicht reparierbare Schäden davontragen: In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Haftung und das Garantierecht ist ausgeschlossen.

Vor jeder Reinigungstätigkeit oder bei geplanter längerem Nichtgebrauch immer den elektrischen allpoligen Trennschalter ausschalten.

Prüfen, dass alle Drehknöpfe nach der Verwendung auf "Null" ("OFF" - geschlossen) stehen.

Wenn eine wie auch immer geartete Betriebsstörung auftritt, Gerät nicht mehr verwenden und ein autorisiertes Kundendienstzentrum benachrichtigen, dabei die Daten auf dem Typenschild mitteilen.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen und geistigen Behinderungen oder Sinneseinschränkungen vorgesehen, ebenso nicht für Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse, außer eine Aufsichtsperson ist für deren Sicherheit verantwortlich und überwacht die Verwendung des Geräts oder gibt eine Anleitung für die Verwendung.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder teilen davon spielen.

Um eine gefährliche Überhitzung durch einen unsachgemäßen Gebrauch des Geräts oder durch einen Defekt an den Teilen zu vermeiden, ist der Ofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der den Ofen bei Betriebsstörungen von der Stromversorgung trennt. Das Wiederhochfahren des Thermostats nach dem Absinken der Backofentemperatur erfolgt automatisch. Daher genügt es nach dem Auslösen des Sicherheitsthermostats, das Abkühlen des Ofens abzuwarten, um ihn anschließend wieder zu nutzen. Andernfalls, wenn das Auslösen aufgrund eines Teilefehlers erfolgt ist, muss der Kundendienst gerufen werden. Bei den Geräten, die über eine digitale Programmiervorrichtung verfügen, wird diese Vorrichtung beim Auslösen des Sicherheitsthermostats abgeschaltet. Daher muss die Vorrichtung nach dem Wiederhochfahren neu programmiert werden.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Warranty will be void.

Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Make sure that the knobs are turned to "zero" ("OFF") when you finish to use the oven.

If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.

This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.

To avoid dangerous overheating of the appliance due to incorrect use or a defect in the components, the oven is provided with a safety thermostat that disconnects the power supply in case of a malfunction. The thermostat starts working again automatically when the temperature of the oven drops. Therefore, if the thermostat is activated, it can be reused after waiting for the oven to cool. Otherwise, if the activation occurred due to a component defect, contact our technical service. In the case of equipment with a digital programmer, the activation of the safety thermostat shuts off the programmer. It must be reprogrammed when the oven is restarted.

Keine Lasten auf die offene Backofentür stellen und den Innenraum nicht zur Aufbewahrung von feuchten Nahrungsmitteln oder Objekte jedweder Art verwenden

Der Bereich um den Backofeninnenraum kann sehr heiß sein, bei der Aufstellung oder Anbringung von Steckdosen, weiteren Elektrogeräten, Elektrokabeln, Rohrleitungen und anderen hitzeempfindlichen oder entflammbaren Materialien darauf achten.

FÜR DAS GAREN

Gefahr von Verbrennungen!
Während des Betriebs und bis einige Minuten nach der Verwendung erreichen das Ofeninnere und einige Außenteile sehr hohe Temperaturen! Ohne angemessene persönliche Schutzvorrichtungen nicht mit diesen Teilen in Berührung kommen.

Verbrennungsgefahr!
Nicht die Heizelemente m Backofen berühren!

Verbrennungsgefahr!
Da während des Betriebs heiße Elemente des Backofens zugänglich sind, müssen Kinder von dem Gerät ferngehalten werden, um Verbrennungen und Brandwunden zu vermeiden.

Brandgefahr!
Während des Betriebs keine alkoholischen Flüssigkeiten und/ oder Bestandteile in den Garraum einführen.

Das Gerät während des gesamten Betriebs überwachen.

Den Garraum nicht mit Aluminiumfolie oder ähnlichem auskleiden.

Für das Garen nur Behälter, Pfannen und Zubehör verwenden, das ausdrücklich für diese Verwendung vorgesehen ist, aus hitzebeständigem Material besteht und für die Verwendung mit Lebensmitteln geeignet ist.

Durch das Auslaufen einiger Stoffe in den Garraum (Bsp. Fruchtsäuren) können Flecken entstehen, die nicht mehr entfernt werden können, die die Leistung des Geräts jedoch nicht beinträchtigen.

Keine kalten Flüssigkeiten auf die Wände des Garraums gießen, wenn der Backofen in Betrieb ist: Der Temperaturwechsel könnte Schäden an den Innenwänden verursachen.

Do not rest heavy objects on the oven's open door and do not use the cooking cavity to store moist food or any other type of object.

The area near the oven cavity may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.

FOR COOKING

Burn hazard!
During operation and for a few minutes after use, the interior of the oven and some outer parts reach very high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protections.

Burn hazard!
Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Burn hazard!
Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds, children should be kept away.

Fire hazard!
Do not introduce liquids and/or alcoholic ingredients into the cooking cavity during operation.

Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

Do not cover the oven cavity with aluminium foil or similar material.

For the cooking, use only containers, pans and accessories that have been specifically designed for this use, made of high-temperature-resistant materials and suitable for contact with foods.

The dripping of some substances in the oven cavity (e.g., fruit acids) may cause stains which cannot be removed, but the stains do not compromise the appliance's performance.

Do not splash or pour cold liquids on the walls of the cavity when the oven is operating: the thermal stress may damage the interior walls.

BEVOR SIE ANFANGEN

KENNEN LERNEN DES GERÄTS

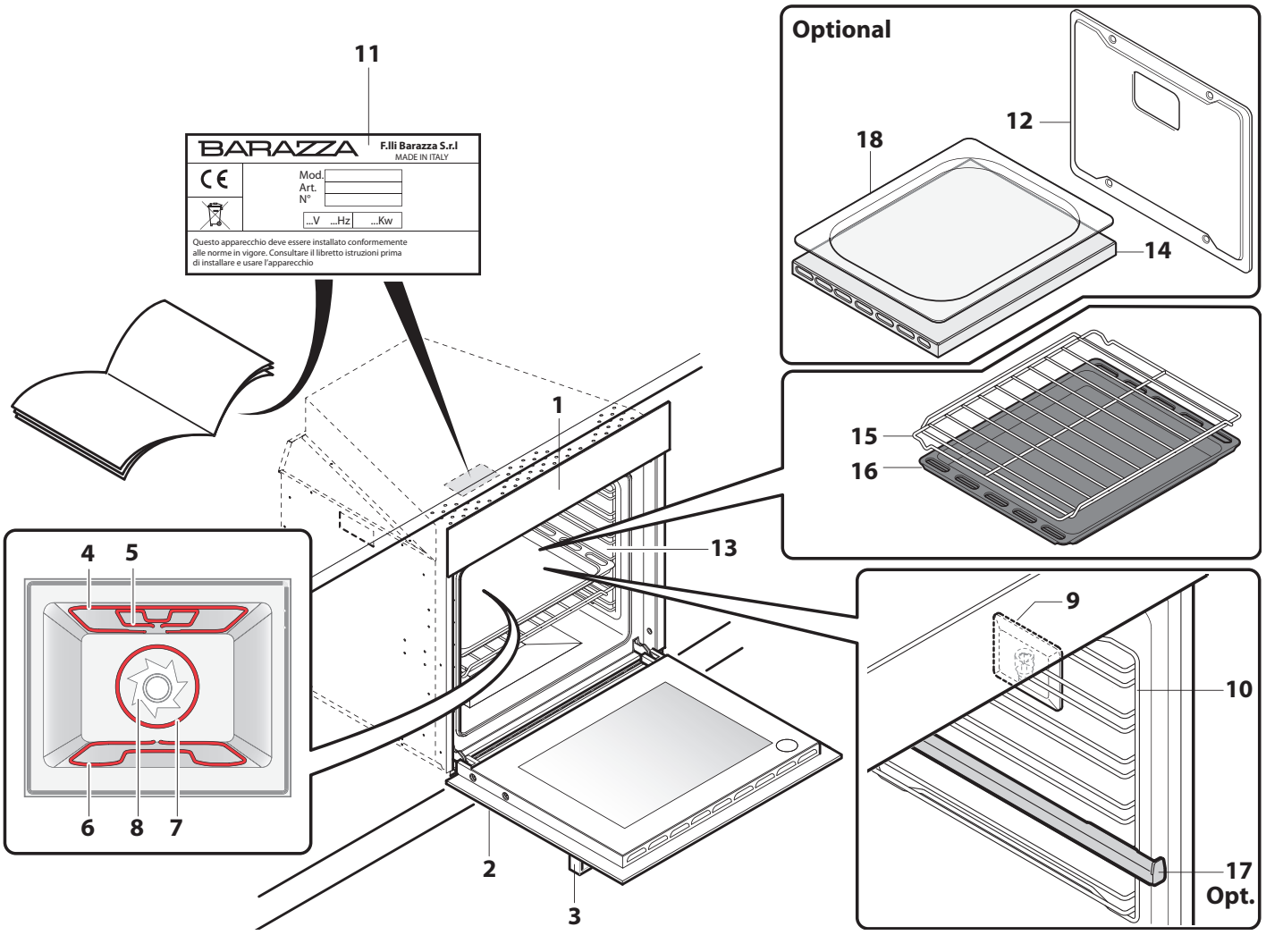
1 Bedienblende (für Einzelheiten siehe S. 15)
2 Backofentür
3 Griff
4 klappbarer oberer Heizwiderstand
5 klappbarer Heizwiderstand Grill
6 unterer Heizwiderstand
7 Heizwiderstand Spirale
8 hinterer Lüfter
9 Glühbirne
10 Roste für Kochebenen
11 Typenschild
12 Selbstreinigende Platten (optional)
13 Innenraum (Ofeninneres)
14 Pizzablech (optional)
15 Rost: für das Abstellen von Behältern (feuerfeste Formen, Backformen, usw...) und Grillgerichte;
16 Fettpfanne: Für das Garen von Braten oder das Auslegen von Plätzchen, Brotprodukte oder ähnliches.
17 herausziehbare Führungsschienen (optional)
18 Backblech aus Pirex® (optional)

BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

1 control panel (for details see page 15)
2 oven door
3 handle
4 drop-down upper heating element
5 drop-down grill heating element
6 lower heating element
7 circular heating element
8 rear fan
9 lamp
10 cooking level racks
11 data plate
12 self-cleaning panels (optional)
13 cavity (oven interior)
14 pizza plate (optional)
15 rack: to support the containers (oven dishes, moulds, etc.) and foods to be grilled;
16 drip tray: for cooking roasts or supporting biscuits, bread products and the like.
17 telescopic oven rails (optional)
18 Pyrex® baking tray (optional)

6



GUT ZU WISSEN, DASS

Das vorliegende Handbuch liefert Anweisungen zu Betrieb und Wartung von verschiedenen Ofenmodellen; Folgen Sie den speziellen Anweisungen für das Modell in Ihrem Besitz.
Das Modell ist durch das Aussehen der Bedienblende leicht zu erkennen (siehe Abb. 9 S. 15) oder es kann durch das Typenschild ermittelt werden (zu seiner Position siehe Abb. 6 S. 12).

Das erste Einschalten bei leerem Backofen erfolgen muss, mit Höchsttemperatur für zirka 60 Minuten.
Während dieser Zeit können aus dem Backofen Rauch oder unangenehmer Geruch entweichen: Dies liegt an der Verbrennung der Fette, die in der Fabrik für die Herstellung des Ofens verwendet werden, Räume lüften.
Den Innenraum bei geschlossener Tür komplett auskühlen lassen und Vorderseite, Zubehör und Innenraum des Backofens sorgfältig reinigen, nach den Anweisungen im entsprechenden Kapitel.

Während des Garens startet automatisch ein Tangentialgebläse zur Kühlung: Seine Funktion ist es, die Oberflächen des Backofens abzukühlen und die normale Dampfbildung im Inneren des Garraums zu verhindern. Nach dem Abschalten des Geräts bleibt das Gebläse in Betrieb, bis der Ofen abgekühlt ist, so wird ein Überhitzen des Möbelstücks vermieden.

USEFUL INFORMATION

This booklet provides information about the operation and maintenance of various oven models; follow the ones specific to your oven.
It can be easily recognised based on the appearance of the control panel (see fig. 9 on page 15) or can be seen on the data plate (for its position see fig. 6 on page 12).

The oven must be empty when turned on for the first time, and it should be set at maximum temperature for about 60 minutes.
During this time the oven may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the oven), so the room should be aired well during its operation.
Allow the oven cavity to cool completely with the door closed and thoroughly clean the front panel, accessories and interior of the cavity following the procedures indicated in the respective chapter.

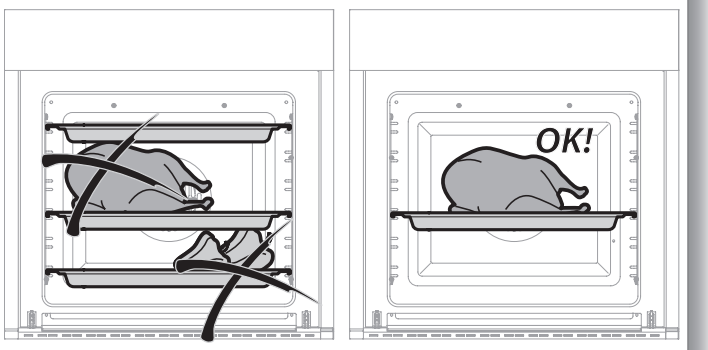
A tangential cooling fan starts automatically during cooking in order to cool the oven surfaces and eliminate the normal formation of steam inside the cavity. After the appliance has been switched off the fan remains in operation until the oven cools, thus preventing the cabinet from overheating.

EINIGE RATSCHLÄGE FÜR DAS KOCHEN

- Die zu garenden Speisen in den Behältern oder der Fettpfanne möglichst gleichmäßig verteilen, nicht zuviel einfüllen. Bei der Verwendung mehrerer Roste/Fettpfannen, diese in einigem Abstand einschieben, um eine gute Luftzirkulation zu ermöglichen (Abb. 7): In diesem Fall die Kochart "Mehrere Ebenen" verwenden und eine längere Garzeit einplanen (zirka 15 Minuten mehr).
- Während des Garens die Ofentür möglichst selten öffnen.
- Es wird geraten, den Backofen auf die Temperatur vorzuheizen.
- Gardauer, Temperatur und Ebene (Abb. 8), auf der man den Rost oder die Fettpfanne einschieben möchte, sind sorgfältig zu wählen. Auch die Wahl der Garart hat große Auswirkungen auf das Endergebnis.
  Beispiel: Wenn man am Ende der Garzeit vor allem den oberen Teil des Gerichts garen möchte, den Wahlschalter auf das Symbol stellen, für den unteren Teil auf das Garsymbol .

Für Richtwerte die Tabellen "Tabelle Ratschläge für Koch-Funktionen" auf S. 22 beachten, ebenso "Tabelle Symbole für Kochart" auf S. 23.

7



- Die Temperatur immer auf den kleinsten Wert einstellen und bei Bedarf während des Garvorgangs erhöhen.
- Das Gewicht der zu bratenden Speisen muss gleich oder höher 1 kg sein.
- Sehr magerem Fleisch in verschlossenen Pfannen garen, damit es weicher bleibt. Darüber hinaus wird empfohlen, ein wenig Wasser in die Bratpfanne zu geben.
- Nach der Hälfte der Garzeit den Braten wenden und von Zeit zu Zeit mit der Bratflüssigkeit bestreichen.

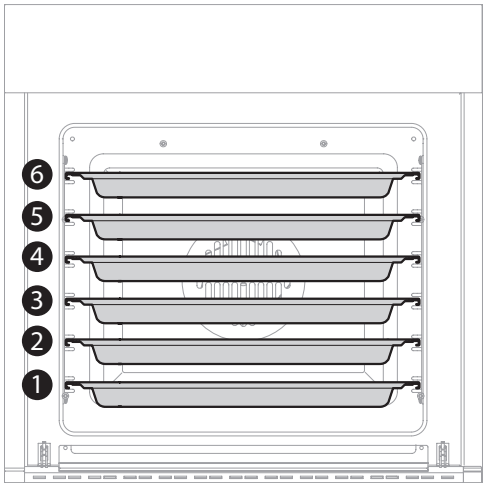
Für eine optimale Leistung während des Grillbetriebs, wird empfohlen, die Temperatur unter 200°C zu halten.

SOME COOKING SUGGESTIONS

- *Arrange the food to be cooked in the containers or on drip tray in a well-distributed uniform manner without overloading. If several racks/drip trays are being used, space them well in order to ensure good air circulation (fig. 7): in this case use the "Multilevel" cooking mode and increase the cooking time (by about 15 minutes).*
- *Open the oven door as little as possible when cooking.*
- *It is recommended that you place the food in the oven once it has reached the cooking temperature.*
- *Carefully select the cooking time, temperature and the level (fig. 8) on which you position the rack or drip tray. Also the type of cooking selected has a great influence on the final result.*
  For example: If at the end of the cooking time you want to cook the upper part of the dish more, turn the knob to *, for the lower part to* .

For additional suggestions, see the "Cooking suggestions table" on page 22 and the "Cooking type symbols table" on page 23.

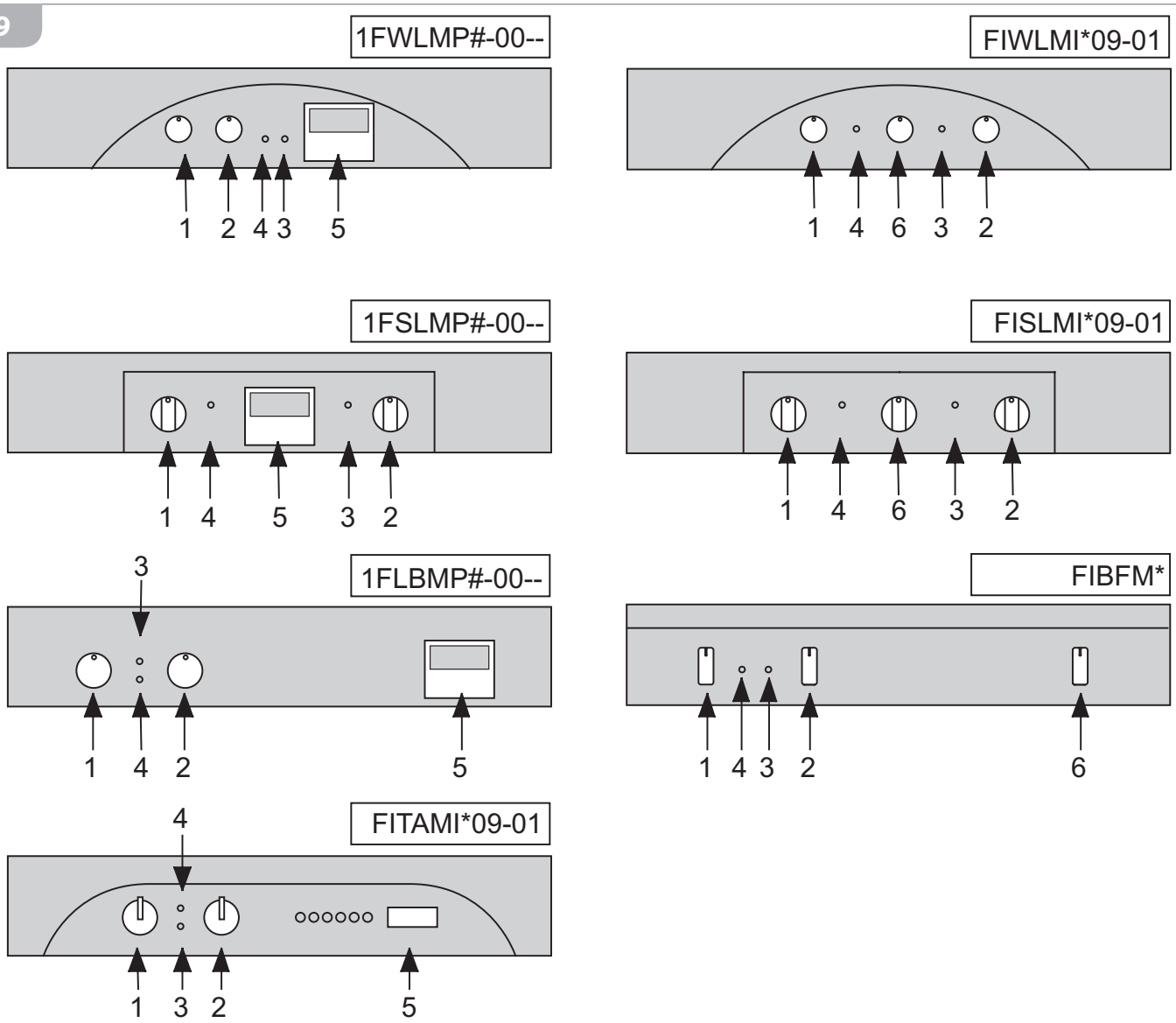
8



- *Always set the temperature at the lowest value and increase it during the cooking, if necessary.*
- *The weight of the food to be roasted must be at least 1 kg.*
- *If the meat is very lean, arrange it in a covered oven dish in order to keep it as tender as possible. It is also recommended that you add a bit of water to the cooking pan.*
- *Halfway through the cooking, turn the roast over and coat it with the gravy every now and then.*

For a good result using grill function, it is recommended to set the temperature at a value lower than 200°C.

9



1 Drehknopf Thermostat: damit kann die gewünschte **Temperatur** eingestellt werden
2 Drehknopf Wahlschalter: damit kann die gewünschte **Garart** gewählt werden
3 Leuchtanzeige allgemeiner Betrieb: zeigt an, dass das Gerät angeschaltet ist
4 Mit dem Thermostat verbundene Betriebsanzeige: zeigt beim Erlöschen an, dass die gewünschte Temperatur erreicht wurde
5 Digitale Programmiervorrichtung: erlaubt die Programmierung eines Garvorgangs
6 Drehknopf Kurzzeitmesser: damit kann die **Dauer** der Garzeit eingestellt werden

*1 thermostat knob: used to set the desired **temperature***
*2 selector knob: used to select the desired **cooking type***
3 main operation indicator light: indicates that the equipment is on
4 operation indicator light connected to the thermostat: when it turns off, this indicates that the desired temperature has been reached
5 digital programmer: used to program cooking
*6 timer knob: used to set the cooking **time***

Auf S. 22 ist eine Tabelle mit Richtwerten zu Temperatur und Gardauer verfügbar.

GARART: durch den Drehknopf Wahlschalter (2) können die unterschiedlichen Heizwiderstände im Garraum aktiviert werden, um unterschiedliche Garergebnisse für die unterschiedlichen zu garenden Speisen zu erzielen (siehe "Tabelle Symbole für Kochart" S. 23).

TEMPERATUR: über den Drehknopf Thermostat (1) wird die Temperatur im Inneren des Garraums eingestellt: ein Thermostat sorgt dafür, dass diese während der gesamten Garzeit konstant bleibt.

DAUER MIT GARENDE: die Gardauer wird über den Drehknopf Kurzzeitmesser (6) oder die digitale Programmiervorrichtung (5) eingestellt.

Verwendung des Drehknopfs Kurzzeitmesser (6) (Abb.10)

Den Drehknopf im Uhrzeigersinn einmal ganz drehen, um den mechanischen Kurzzeitmesser (❶❷) aufzuladen, anschließend gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er auf der gewünschten Dauer steht (❸❹).

Der Drehknopf bewegt sich automatisch von der eingestellten Zeit bis auf die Stellung "0" (❺❻): ein akustisches Signal zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Steht der Wahlschalter auf dem Symbol ✋, arbeitet der Ofen im Dauerbetrieb.

On page 22 you will find a table with approximate cooking times and temperatures.

COOKING TYPE: *the selector knob (2) is used to activate the various heating elements in the oven cavity to obtain different cooking results depending on the dish to be cooked (see the "Cooking type symbols table" on page 23).*

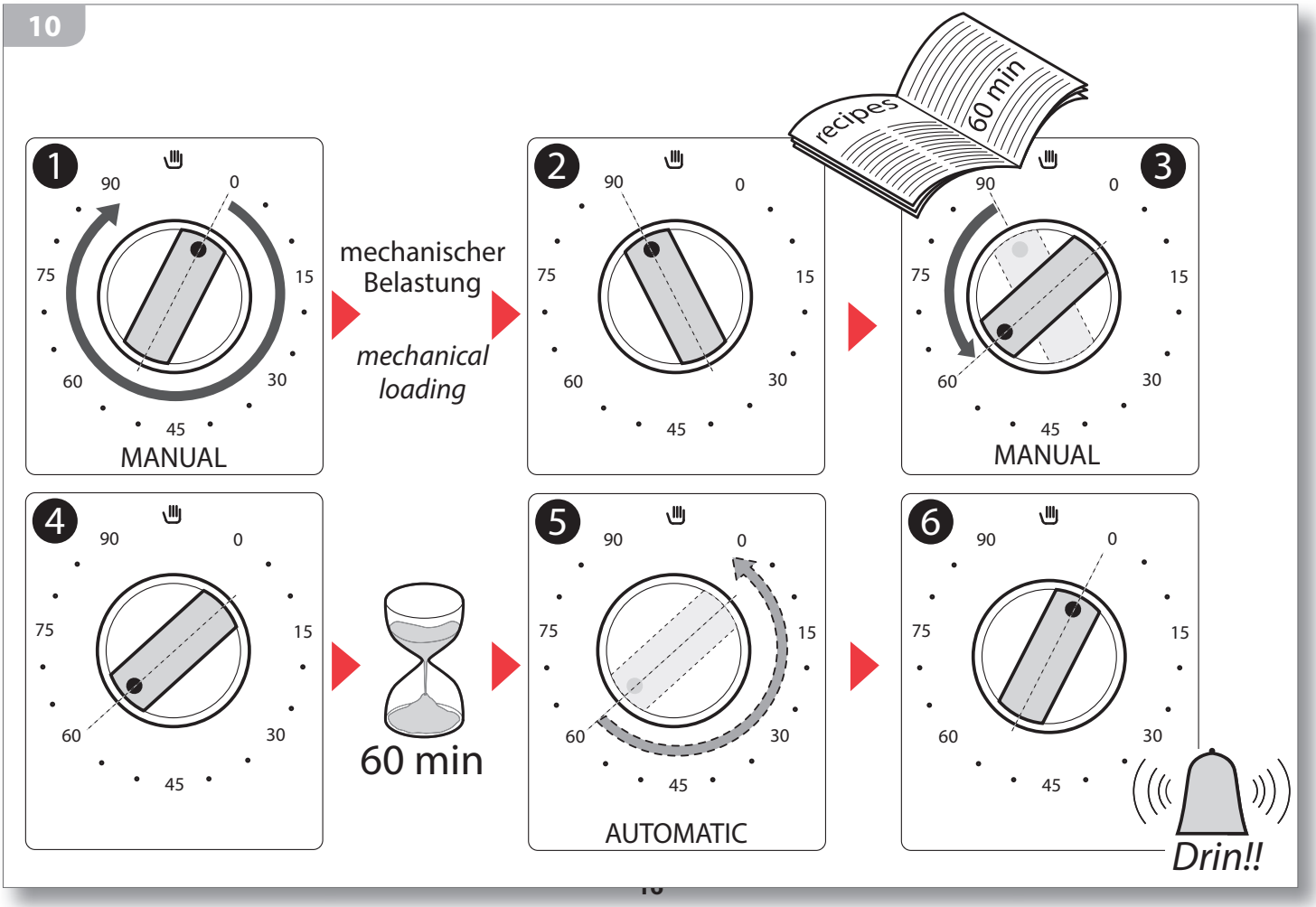
TEMPERATURE: *the thermostat knob (1) is used to set the temperature inside the oven cavity: a thermostat will keep it constant while cooking.*

COOKING END TIME: *the cooking time is set using the timer knob (6) or the digital programmer (5).*

Using the timer knob (6) (fig.10)

Turn the knob clockwise one complete turn to load the mechanical timer knob (❶❷) then turn it anticlockwise until reaching the desired time(❸❹).

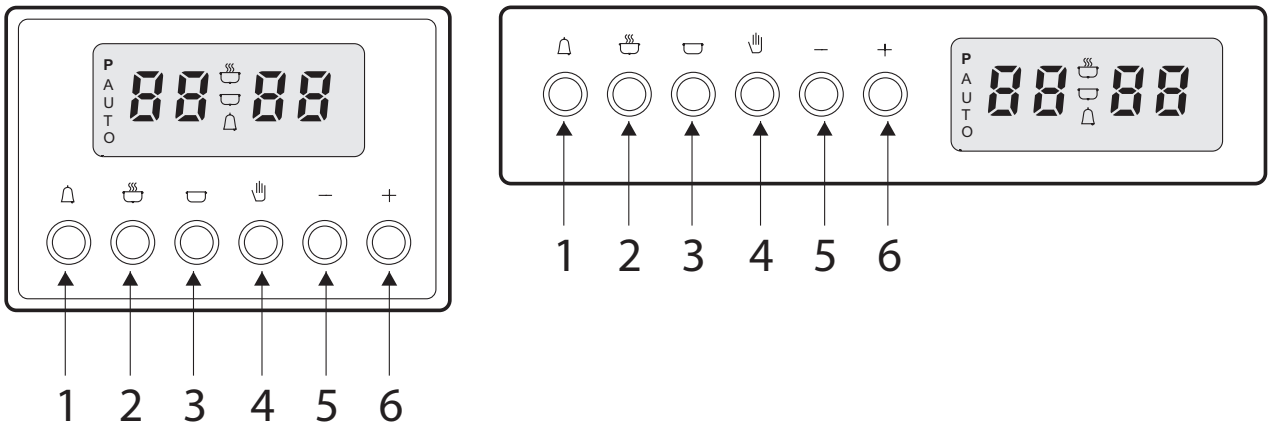
The knob will turn automatically from the set time until reaching "0" (❺❻): a signal will go off, indicating that the cooking is complete and the oven will turn off automatically. If the selector is set to ✋ the oven will operate in continuous mode.



Verwendung der digitalen Programmiervorrichtung (5) (Abb. 11)

Using the digital programmer (5) (fig. 11)

11



Beschreibung Steuerung

1 - Programmierung Kurzzeitmesser
2 - Programmierung Gardauer
3 - Programmierung Garende
4 - Manuelle Programmierung
5 - Einstelltaste -
6 - Einstelltaste +

Description commands

1 - Timer programming
2 - Programming the cooking time
3 - Programming the cooking end time
4 - Manual programming
5 - Regulating button -
6 - Regulating button +

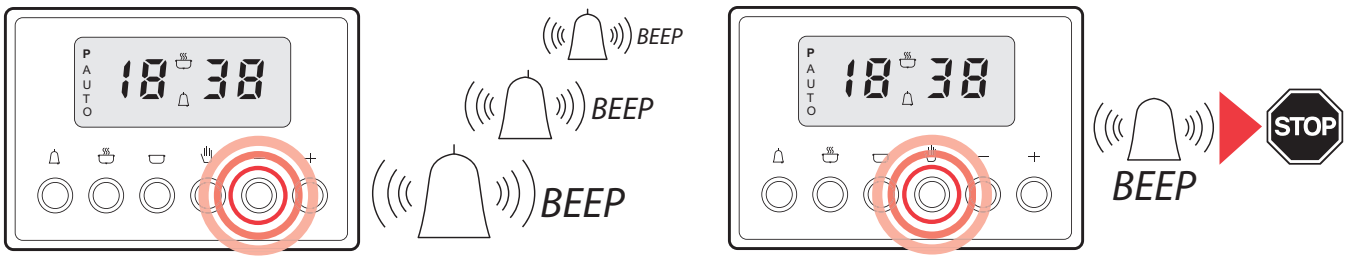
Bevor Sie anfangen, ist es gut zu wissen, dass

- Ein akustisches Signal von zirka 8/10 Minuten zeigt das Garende an (im manuellen Betrieb nur dann, wenn die Programmiervorrichtung als Kurzzeitmesser verwendet wird).
  (Abb. 12) Wenn die Stärke eingestellt werden soll (es gibt drei Tonarten), die Taste (5) wiederholt drücken, möchte man den Ton dagegen vorzeitig beenden, die Taste (4) drücken.

Before starting, you should know that

- *An acoustic signal will go off for approx. 8/10 minutes, signalling that the cooking has ended (in manual mode only if the programmer is used as a timer).*
  (fig. 12) If you wish to change the intensity (there are three tones), press button (5) repeatedly; if instead you wish to turn it off early, press button (4).

12



- Wenn die Tasten "+" oder "-" verwendet werden, kann durch schnelles, wiederholtes Antippen der Symbole jeweils um eine Einheit erhöht/vermindert werden, für eine schnellere Änderung die Taste gedrückt halten.
- **Wird das Akustiksignal, das das Ende der Garzeit anzeigt, vorzeitig beendet, arbeitet der Ofen im manuellen Betrieb weiter, um ihn auszuschalten, die Drehknöpfe (1) und (2) auf "0" stellen, die Temperatur und Garart einstellen.**

- *You can use the "+" or "-" buttons to increase/decrease one unit at a time touching the symbols quickly and repeatedly or, to advance quicker, keep the button pressed down.*
- ***If the acoustic signal that indicates the end of cooking is turned off early, the oven will turn on in manual mode; to turn it off turn knobs (1) and (2) that set the temperature and cooking type to "0".***

- Fällt beim Betrieb des Ofens der Strom aus, bleiben die programmierten Einstellungen bei einem Wiederhochfahren NICHT im Speicher und müssen daher neu eingestellt werden.
- Ein Programm wird nach der Ausführung automatisch annulliert, oder durch Drücken der Taste (4).

Zeit einstellen

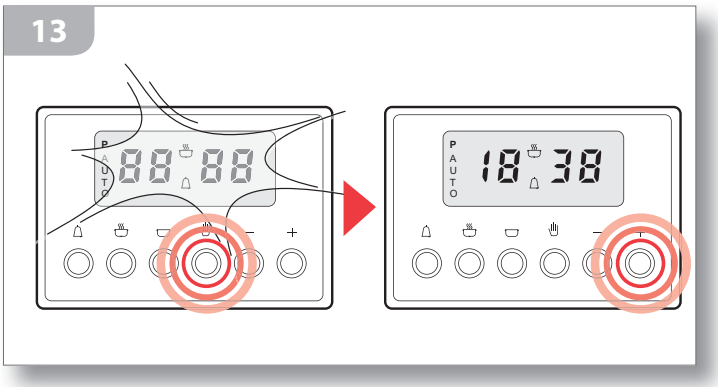
Nach dem Anschluss an das Stromnetz, nach einem Stromausfall oder einem Austausch der Uhr muss die genaue Uhrzeit neu eingestellt werden, durch Drücken der Taste (4) und anschließend der Tasten "+" oder "-" (Abb. 13).

- *If there is a power failure while the oven is operating, when it is restored the programmed parameters will NOT be kept in the memory, therefore the programmer must be set again.*
- *Once done, a programme is cancelled automatically, or by pressing (4).*

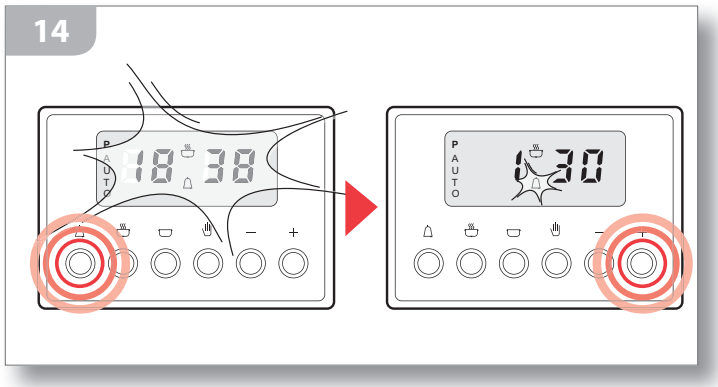
Setting the time

After connecting to the mains, in the case of a black out or a time change the exact time must be set by pressing (4) and then the "+" or "-" buttons (fig. 13).

13



14



Mit dem Kochen beginnen

In der Programmiervorrichtung den Garmodus auswählen, die möglichen Werte sind MANUELL, MANUELL MIT HALBAUTOMATISCHER EINSTELLUNG oder MANUELL MIT AUTOMATISCHER EINSTELLUNG.
Achtung! Um einen Programmierfehler zu annullieren, die Taste (4) drücken und erneut beginnen.

Werden die Betriebsarten MANUELL oder MANUELL MIT HALBAUTOMATISCHER EINSTELLUNG gewählt, sollten die Speisen erst dann in den Ofen gestellt werden, **wenn dieser die eingestellte Temperatur erreicht hat** (die Thermostatleuchte (4) muss ausgeschaltet sein), und die Ebene für den Einschub muss richtig gewählt sein (Abb. 8 S. 14).

MANUELL
(manuelles An- und Ausschalten)

An- und Ausschalten des Ofens erfolgen manuell, einfach durch Drehen der Knöpfe, an denen Temperatur und Garart eingestellt werden.
Auf Wunsch kann in dieser Betriebsart auch die Programmiervorrichtung als einfacher Kurzzeitmesser verwendet werden; nach der eingestellten Zeit zeigt ein akustisches Signal an, dass der Garvorgang beendet ist und der Nutzer kann entscheiden, ob er weitergaren oder ausschalten möchte.

Starting to cook

Set the programmer by selecting a cooking mode: MANUAL, MANUAL WITH SEMIAUTOMATIC SETTINGS or MANUAL WITH AUTOMATIC SETTINGS.
Caution! If you make a mistake, press button (4) and start again.

*If you are using the MANUAL or MANUAL WITH SEMIAUTOMATIC SETTINGS cooking mode, it is recommended that you place the food in the oven **once it has reached the set temperature** (the thermostat control light (4) must turn off) choosing the level on which you position it carefully (fig. 8 page14).*

MANUAL
(the oven is turned on and off manually)

The oven is turned on and off manually and this is done by turning the knobs that set the temperature and the cooking type.
If you want, the programmer can be used in this mode as a simple timer; at the end of the set time, a bell will indicate that the cooking is complete and the user can decide to continue or stop it.

A) Manuelle Koch-Funktion ohne Kurzzeitmesser:
Um den Ofen zu betreiben genügt es, über die Drehknöpfe (1) und (2) die gewünschte Temperatur und Garart einzustellen, ohne dafür die Programmiervorrichtung verwenden zu müssen.
Der Ofen geht sofort an und bleibt angeschaltet, bis die Drehknöpfe manuell wieder auf Null gestellt werden.
B) Manuelle Koch-Funktion mit Kurzzeitmesser (Abb. 14)**:**
Über die Drehknöpfe (1) und (2) gewünschte Temperatur und Garart einstellen und die Programmiervorrichtung als einfachen Kurzzeitmesser verwenden: dazu die Taste (1) drücken und die gewünschte Dauer mit den Tasten "-" und "+" einstellen: das entsprechenden Symbol leuchtet auf. Nach einigen Sekunden wird die eingestellte Zeit gespeichert, auf dem Display erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit und der Ofen schaltet sich sofort an. Nach Ablauf der eingestellten zeit erlischt das Symbol der Taste (1) und es ertönt ein akustisches Signal von zirka 8/10 Minuten Dauer (zur vorzeitigen Unterbrechung genügt es, die Taste (4) zu drücken).
Nun kann der Nutzer entscheiden, ob er mit dem Garen fortfahren oder den Garvorgang unterbrechen möchte, indem er beide Drehknöpfe auf "0" stellt.

A) Manual cooking without a timer:
To operate the oven, use knobs (1) and (2) to set the desired temperature and cooking type without using the programmer.
The oven will start immediately and will remain on until the knobs are turned manually to zero.

***B) Manual cooking with a timer** (fig. 14):*
Use knobs (1) and (2) to set the temperature and cooking time you want and use the programmer as a simple timer: to do this, press button (1) and set the desired time with the "-" and "+" buttons: the relative symbol will turn on.
After a few seconds, the set time is stored. The current time will reappear on the display and the oven will turn on immediately.
At the end of the programmed time, the symbol of button (1) turns off and the acoustic signal will go off for approx. 8/10 minutes (to turn it off earlier, simply press button (4)).
The user can now decide to continue with cooking or stop it by turning both knobs to "0".

MANUELL MIT HALBAUTOMATISCHER EINSTELLUNG
(Manuelles Anschalten und automatisches Ausschalten)

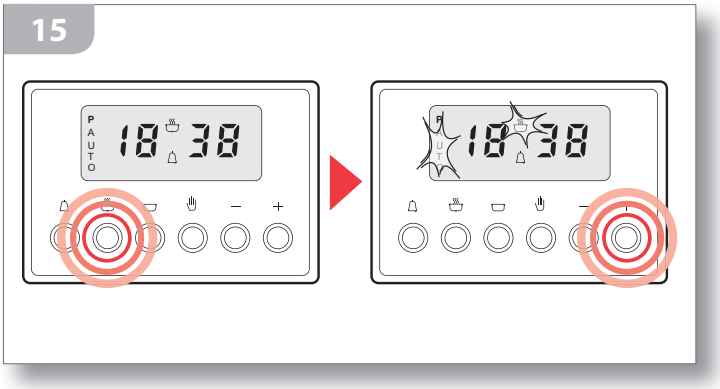
In dieser Betriebsart kann die automatische Abschaltung in Abhängigkeit von der Gardauer oder aufgrund der Zeit für das Garende eingestellt werden.
Nachdem über die Programmiervorrichtung einer der beiden Parameter eingestellt wurde, wird der Ofen manuell durch Betätigen der Drehknöpfe für die Einstellung von Temperatur und Garart angeschaltet.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit zeigt ein akustisches Signal an, das der Garvorgang beendet ist, und der Ofen schaltet sich automatisch ab.

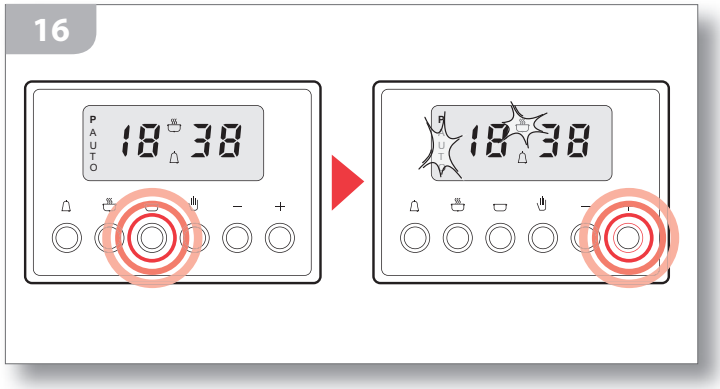
A) Programmierte Gardauer (Abb. 15)
Taste (2) drücken und die Gardauer mit den Tasten "-" und "+" einstellen; anschließend die Drehknöpfe (1) und (2) auf die gewünschte Temperatur und Garart stellen.Der Ofen schaltet sich sofort an und auf dem Display leuchten und das Symbol "Auto".
Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab, auf dem Display blinkt das Symbol "Auto" und es ertönt ein akustisches Signal.
Um das Signal vorzeitig zu beenden, die Taste (4) drücken: **der Ofen schaltet sich wieder ein, in der Betriebsart manuell** (**zum Ausschalten die Drehknöpfe (1) und (2), an denen Temperatur und Garart eingestellt werden, auf "0" stellen).**

MANUAL WITH SEMIAUTOMATIC SETTINGS
(the oven is turned on manually and turns off automatically)

In this mode, you can programme the oven to turn off automatically based on the cooking time or based on the end of cooking time.
After setting one of the two parameters using the programmer, the oven is started manually using the knobs that set the temperature and the cooking type.
At the end of the set time, a bell will indicate that the cooking is complete and the oven will turn off automatically.

***A) Programmed cooking time** (fig. 15)*
Press button (2) and set the cooking time using the "-" and "+" buttons; then turn the knobs (1) and (2) to the desired temperature and cooking type.
The oven will start immediately and and the symbol "Auto" will light up.
At the end of the set time, the oven will turn off automatically, the symbol "Auto" will flash on the display and an acoustic signal will go off.
To turn it off earlier press the button (4): ***the oven will turn on again in manual mode (to turn if off turn knobs (1) and (2) that set the temperature and cooking type to "0").***





B) Programmiertes Garende (Abb. 16)
Taste (3) drücken und das Garende mit den Tasten "-" und "+" einstellen; anschließend die Drehknöpfe (1) und (2) auf die gewünschte Temperatur und Garart stellen.
Der Ofen schaltet sich sofort an und auf dem Display leuchten und das Symbol "Auto".
Nach Erreichen der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab, auf dem Display blinkt das Symbol "Auto" und es ertönt ein akustisches Signal.
Um das Signal vorzeitig zu beenden, die Taste (4) drücken: **der Ofen schaltet sich wieder ein, in der Betriebsart manuell (zum Ausschalten die Drehknöpfe (1) und (2), an denen Temperatur und Garart eingestellt werden, auf "0" stellen).**

B) Programmed end of cooking time *(fig. 16)*
Press button (3) and set the end of cooking time using the "-" and "+" buttons; then turn the knobs (1) and (2) to the desired temperature and cooking type.
The oven will start immediately and and the symbol "Auto" will light up.
When the set time is reached, the oven will turn off automatically, the symbol "Auto" will flash on the display and an acoustic signal will go off.
To turn it off earlier. press the button (4): ***the oven will turn on again in manual mode (to turn if off turn knobs (1) and (2) that set the temperature and cooking type to "0").***

MANUELL MIT AUTOMATISCHER EINSTELLUNG (automatisches An- und Ausschalten)

In dieser Betriebsart kann sowohl die Gardauer als auch das Garende eingestellt werden: nachdem diese beiden Parameter festgelegt sind , schaltet sich der Ofen NICHT sofort ein, sondern anschließend automatisch aufgrund der festgelegten Gardauer und der eingestellten Zeit, zu der das Gericht fertig sein soll.

Bsp. eingestellte Gardauer: ***1 Stunde und 30 Minuten,*** *eingestelltes Ende des Kochens:* ***13:00*** *(Zeit, zu der das Gericht fertig sein soll) -> der Backofen startet den Garvorgang automatisch um* ***11:30 Uhr***

Nach Ablauf der eingestellten Zeit zeigt ein akustisches Signal an, das der Garvorgang beendet ist, und der Ofen schaltet sich automatisch ab.

1) Die Taste (2) drücken und die Gardauer mit den Tasten "-" und "+" einstellen -> es leuchten und das Symbol "Auto" (Abb. 17).

2) Die Taste (3) drücken und das Garende mit den Tasten "-" und "+" einstellen: die Stromversorgung des Ofens wird unterbrochen und erlischt (Abb. 17).

MANUAL WITH AUTOMATIC SETTINGS (the oven is turned on and off automatically)

In this mode, you can programme both the cooking time as well as the end of cooking time: once these two parameters are set the oven will NOT start immediately but later, in automatic mode, based on the set cooking time and the time you want the dish to be ready.

Example: cooking time set: ***1 hour and 30 minutes,*** *cooking end time set:* ***13:00*** *(time at which you would like the food to be ready) -> the oven will automatically start cooking at* ***11:30***

At the end of the set time, a bell will indicate that the cooking is complete and the oven will turn off automatically.

1) Press the button (2) and set the cooking time with the "-" and "+" buttons -> and the "Auto" symbol will light up (fig. 17).

2) Press the button (3) and set the end of cooking time with the "-" and "+" buttons: the oven's power supply will be shut off and will turn off (fig. 17).

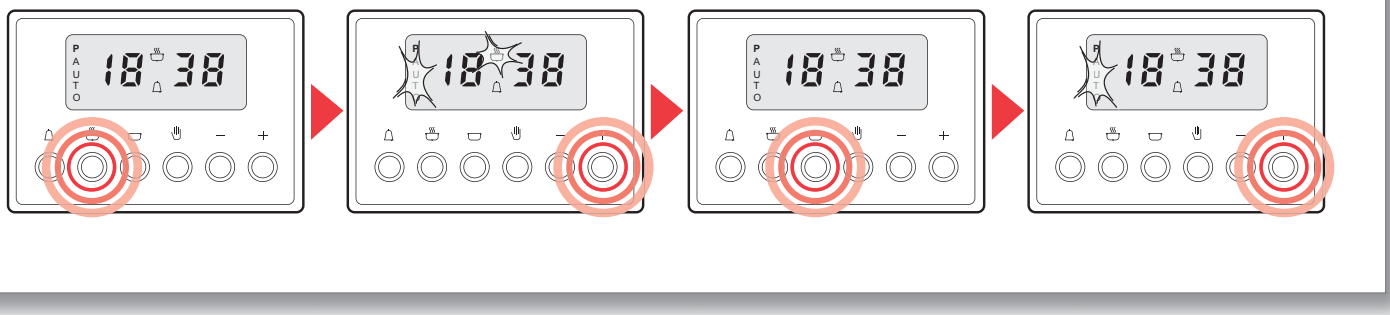
3) Die Drehknöpfe (1) und (2) auf die gewünschte Temperatur und Garart stellen.
Der Ofen schaltet sich nicht sofort ein, die Programmiervorrichtung errechnet die Zeit, in der er automatisch eingeschaltet werden muss, und bezieht sich dabei auf die eingestellte Gardauer und das eingestellte Garende.

3) Turn the knobs (1) and (2) to the desired temperature and cooking time.
The oven will not start immediately but the programmer will calculate the time it will start automatically, considering the cooking time and the end of cooking time that were set.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab, auf dem Display blinkt das Symbol "Auto" und es ertönt ein akustisches Signal.
Um das Signal vorzeitig zu beenden, die Taste (4) drücken: **der Ofen schaltet sich wieder ein, in der Betriebsart manuell (zum Ausschalten die Drehknöpfe (1) und (2), an denen Temperatur und Garart eingestellt werden, auf "0" stellen).**

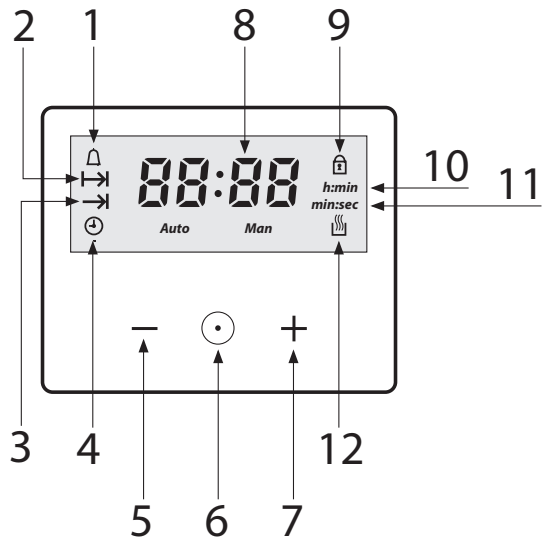
At the end of the set time, the oven will turn off automatically, the symbol "Auto" will flash on the display and an acoustic signal will go off.
To turn it off earlier. press the button (4): ***the oven will turn on again in manual mode (to turn if off turn knobs (1) and (2) that set the temperature and cooking type to "0").***

17



Verwendung der Touch-Programmiervorrichtung (5) (Abb. 18) ***Using the Touch programmer (5) (fig. 18)***

18



Beschreibung Steuerung
1 - Timer
2 - Gardauer
3 - Garende
4 - Uhrzeit
5 - Einstelltaste -
6 - Taste SELECT
7 - Einstelltaste +
8 - Uhrzeit
9 - Kindersicherung
10 - Stunden:Minuten
11 - Minuten:Sekunden
12 - Garvorgang läuft

Control panel descriptions
1 - Timer
2 - Cooking time
3 - End of cooking
4 - Hour
5 - Adjusting button -
6 - SELECT button
7 - Adjusting button +
8 - Time of day
9 - Child lock
10 - Display hour: minutes
11 - Display minutes: seconds
12 - Cooking in progress

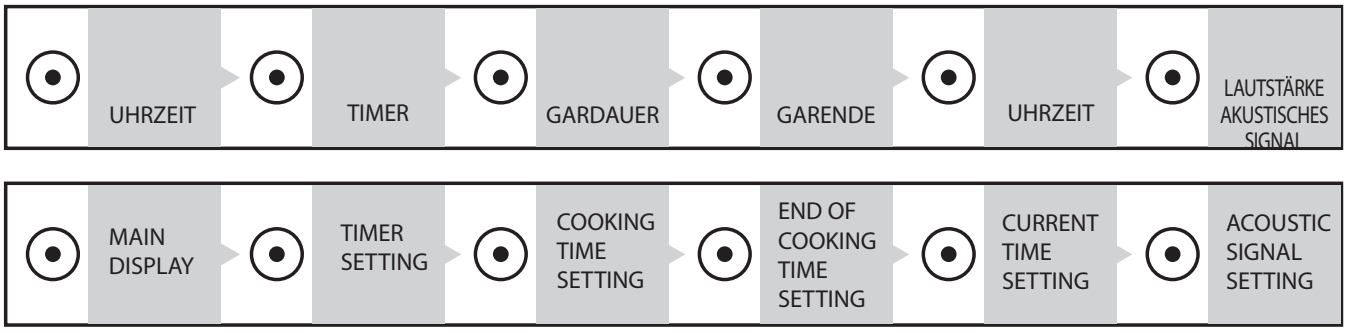
Bevor Sie anfangen, sollten Sie Folgendes wissen

- Die Verwendung der Taste SELECT ⊙ gestattet das Durchblättern der Abfolge der Funktionen; wird die Taste SELECT ⊙ kurz berührt, wird die nächste Funktion ausgewählt.

Before starting, you should know that

- *Using Touchpad SELECT ⊙ allows to step through the sequences of function, touching Touchpad SELECT ⊙ momentarily, the next following function is chosen.*

19



- Mithilfe der Tasten "+" oder "-" kann ein Wert durch schnelles, wiederholtes Antippen der Symbole jeweils um eine Einheit erhöht/vermindert werden; für eine schnellere Änderung die Taste gedrückt halten.
- Innerhalb von 5 Sekunden nach der Auswahl einer Funktion kann ihr Wert mit den Tasten "+" oder "-" eingestellt werden.
- Sollte während des Betriebs des Ofens der Strom ausfallen, bleiben die programmierten Einstellungen NICHT im Speicher und müssen daher bei Rückkehr der Stromversorgung neu eingestellt werden.
- Nach seiner Ausführung wird ein Programm automatisch abgebrochen.

- *You can use the "+" or "-" buttons to increase/decrease one unit at a time touching the symbols quickly and repeatedly or, to advance quicker, keep the button pressed down.*
- *Within 5 seconds after selection of a function, the value can be set with Touchpad "+" or "-".*
- *If there is a power failure while the oven is operating, when it is restored the programmed parameters will NOT be kept in the memory, therefore the programmer must be set again.*
- *Once done, a programme is cancelled automatically.*

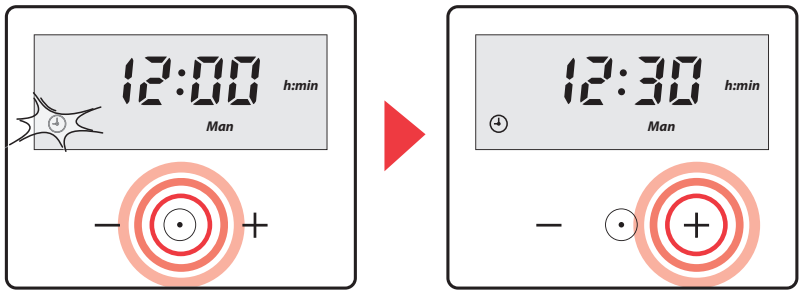
Einstellung der Uhrzeit

Blättern Sie die Abfolge der Funktionen durch Berührung der Taste SELECT ⊙ durch, bis Sie das Symbol 🕘 finden, das blinkt. Stellen Sie die Tageszeit mithilfe der Tasten "+" oder "-" ein.

Setting the time

Step through the sequences of function with Touchpad SELECT ⊙ until the symbol 🕘 flashes. Set the TIME by "+" or "-".

20



Kindersicherung

Um eine ungewünschte Tastenbetätigung zu verhindern, verfügt das Gerät über eine KINDERSICHERUNG.

A) Aktivierung der KINDERSICHERUNG

Die Funktion KINDERSICHERUNG kann im MANUELLEN oder ATUOMATISCHEN Modus aktiviert werden, während die UHRZEIT angezeigt wird.
Zum Aktivieren der Funktion KINDERSICHERUNG muss die Taste **"+"** mindestens 5 Sekunden lang gedrückt werden, bis das Symbol 🔒 erscheint. Von diesem Zeitpunkt an sind sämtliche Funktionen blockiert.

B) Deaktivierung der KINDERSICHERUNG

Zum Deaktivieren der Funktion KINDERSICHERUNG muss die Taste **"+"** mindestens 5 Sekunden lang gedrückt werden, bis das Symbol 🔒 verschwindet.

Setting child lock

To avoid unwanted selection, the unit disposes a CHILD LOCK function.

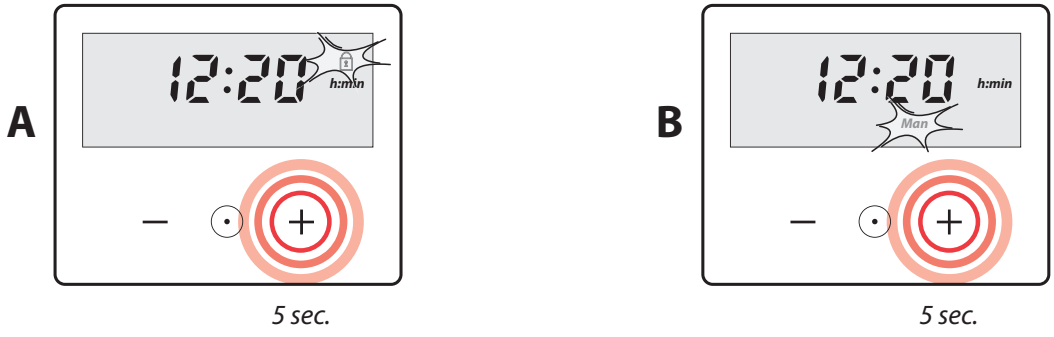
A) Activation of CHILD LOCK

*The CHILD LOCK function can be activated while TIME of DAY is displayed in MANUAL or AUTOMATIC mode. CHILD LOCK function is activated by touching **"+"** for a minimum of 5 seconds until the CHILD LOCK symbol 🔒 is displayed. From this moment on all other functions are locked.*

B) Deactivation of CHILD LOCK

*CHILD LOCK function is deactivated by touching Touchpad **"+"**again for a minimum of 5 seconds until the CHILD LOCK symbol 🔒 switches off.*

21



Einstellen der Lautstärke des akustischen Signals

Blättern Sie die Abfolge der Funktionen durch Drücken der Taste SELECT ⊙ durch, bis auf dem Display die Auswahl des AKUSTISCHEN SIGNALS "**L1**, **L2** oder **L3**" erscheint. Stellen Sie den Wert mithilfe der Tasten "+" oder "-" ein.

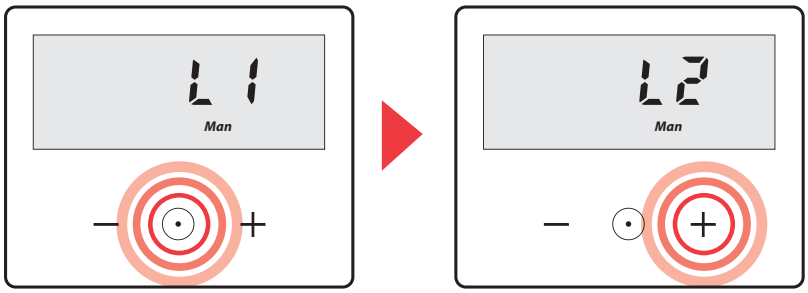
Lautstärke AKUSTISCHES SIGNAL
L1= niedrig
L2= mittel
L3= hoch

Setting acoustic signal volume

*Step through the sequences of function with Touchpad SELECT ⊙ until the display shows the chosen ACOUSTIC SIGNAL **L1**, **L2** or **L3**. Select the value with Touchpad "+" or "-".*

ACOUSTICAL SIGNAL volume
***L1**= low*
***L2**= medium*
***L3**= loud*

22



Einstellen des Timers (Abb. 23)

A) Einstellen des Timers
Blättern Sie die Abfolge der Funktionen durch Berührung der Taste SELECT ⊙ durch, bis Sie das Symbol 🔔 finden, das blinkt. Stellen Sie den TIMER mithilfe der Tasten "**+**" oder "**-**" bis auf max. **99:00 min:sec** ein.

B) Aktivierung der Einstellung
5 Sekunden nach Einstellung des Wertes beginnt der Countdown in Sekundenschritten bis **00:00 min:sec**. Auf dem Display erscheint das TIMER-Symbol 🔔 nicht blinkend. Während der Einstellung anderer Funktionen wird es vorübergehend ausgeblendet.

C) Ändern/Deaktivieren von Einstellungen
Die noch verbleibende Zeit kann jederzeit mithilfe der Tasten "**+**" oder "**-**" geändert werden. Der Countdown kann deaktiviert werden, indem der Wert auf **00:00 min:sec** gebracht wird.

Die eingestellt Zeit läuft ab, wenn der Wert **00:00 min:sec** erreicht. Das TIMER-Symbol blinkt und es wird ein AKUSTISCHES SIGNAL ausgegeben.
Nach Berühren einer beliebigen Taste wird die TIMER-Funktion automatisch beendet. Auf dem Display erscheint die aktuelle UHRZEIT, und das AKUSTISCHE SIGNAL und das TIMER-Symbol 🔔 werden deaktiviert.

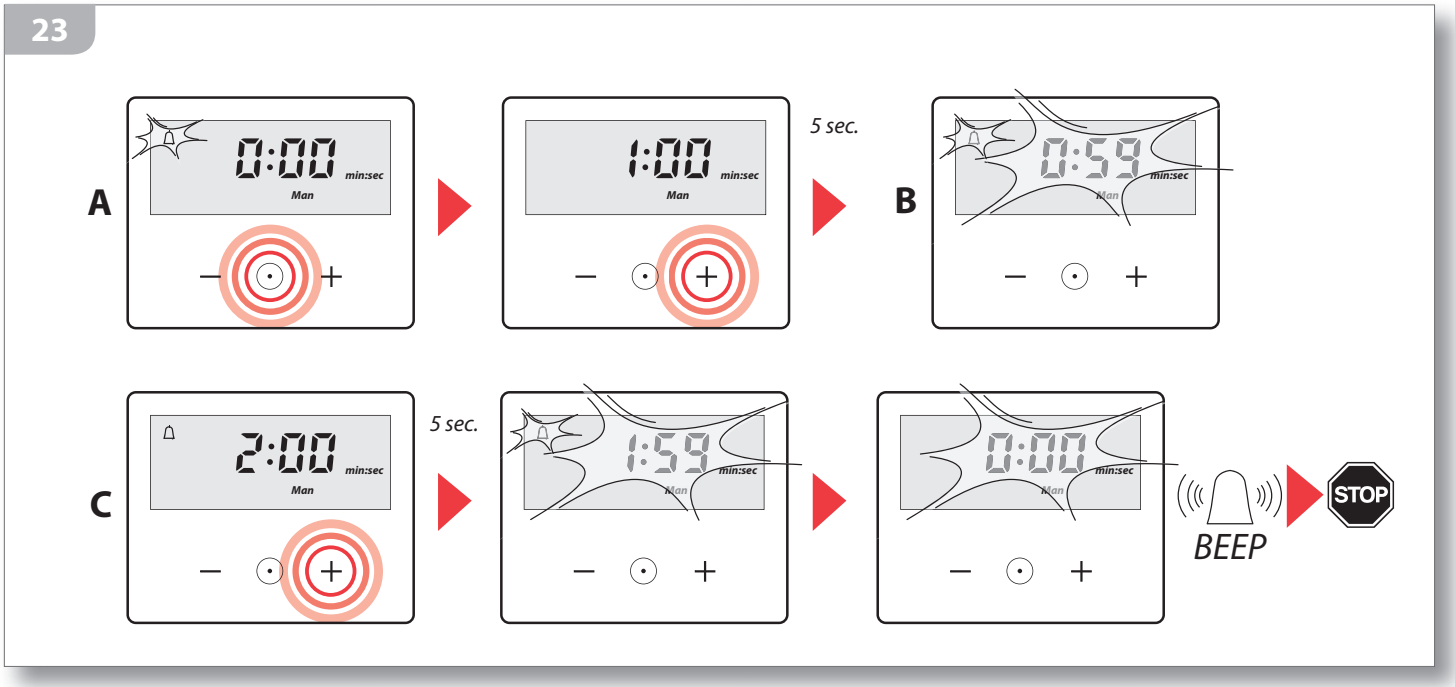
Setting the timer (fig.23)

A) Set Timer
*Step through the sequences of function with Touchpad SELECT ⊙ until the symbol flashes. Set the TIMER by "**+**" or "**-**" up to a maximum of **99:00 min:sec**.*

B) Timer runs down
*5 seconds after setting the value, count down starts in steps of seconds to **00:00 min:sec**.*
The display shows the symbol TIMER 🔔. The remaining time is displayed continuously. While setting other functions the TIMER counts down covertly.

C) Modifying / Deleting Timer
*The remaining time can be changed anytime by using Touchpad "**+**" or "**-**". The countdown is deleted by setting to **00:00 min:sec**.*

*The time has expired once the value has reached **00:00 min:sec.** The symbol TIMER flashes, an ACOUSTIC SIGNAL occurs.*
After touching any Touchpad, the TIMER mode terminates automatically. The display shows the current TIME of DAY, the ACOUSTIC SIGNAL and the TIMER symbol 🔔 are switched off.



Beginn des Garvorgangs

In der Programmiervorrichtung den Garmodus auswählen, die möglichen Werte sind MANUELL, MANUELL MIT HALBAUTOMATISCHER EINSTELLUNG oder MANUELL MIT AUTOMATISCHER EINSTELLUNG.

Bei Verwendung der Betriebsarten MANUELL oder MANUELL MIT HALBAUTOMATISCHER EINSTELLUNG sollten die Speisen erst dann in den Ofen gestellt werden, **wenn dieser die eingestellte Temperatur erreicht hat** (die Thermostatleuchte (4) muss ausgeschaltet sein), und die Ebene für den Einschub muss richtig gewählt werden (Abb. 8 S. 14).

MANUELL
(manuelles An- und Ausschalten)

An- und Ausschalten des Ofens erfolgen manuell, einfach durch Drehen der Knöpfe, an denen Temperatur und Garart eingestellt werden.
Auf Wunsch kann in dieser Betriebsart auch die Programmiervorrichtung als einfacher Kurzzeitmesser verwendet werden; nach der eingestellten Zeit zeigt ein akustisches Signal an, dass der Garvorgang beendet ist und der Nutzer kann entscheiden, ob er weitergaren oder ausschalten möchte.

Starting to cook

Set the programmer by selecting a cooking mode: MANUAL, MANUAL WITH SEMIAUTOMATIC SETTINGS or MANUAL WITH AUTOMATIC SETTINGS

*If you are using the MANUAL or MANUAL WITH SEMIAUTOMATIC SETTINGS cooking mode, it is recommended that you place the food in the oven **once it has reached the set temperature** (the thermostat control light (4) must turn off) choosing the level on which you position it carefully (fig. 8 page14).*

MANUAL
(the oven is turned on and off manually)

The oven is turned on and off manually and this is done by turning the knobs that set the temperature and the cooking type.
If you want, the programmer can be used in this mode as a simple timer; at the end of the set time, a bell will indicate that the cooking is complete and the user can decide to continue or stop it.

MANUELL MIT HALBAUTOMATISCHER EINSTELLUNG
(Manuelles Anschalten und automatisches Ausschalten)

In diesem Modus kann das automatische Abschalten auf Grundlage der Gardauer programmiert werden. Nachdem über die Programmiervorrichtung einer der beiden Parameter eingestellt wurde, wird der Ofen manuell durch Betätigen der Drehknöpfe für die Einstellung von Temperatur und Garart angeschaltet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit zeigt ein akustisches Signal an, das der Garvorgang beendet ist, und der Ofen schaltet sich automatisch ab.

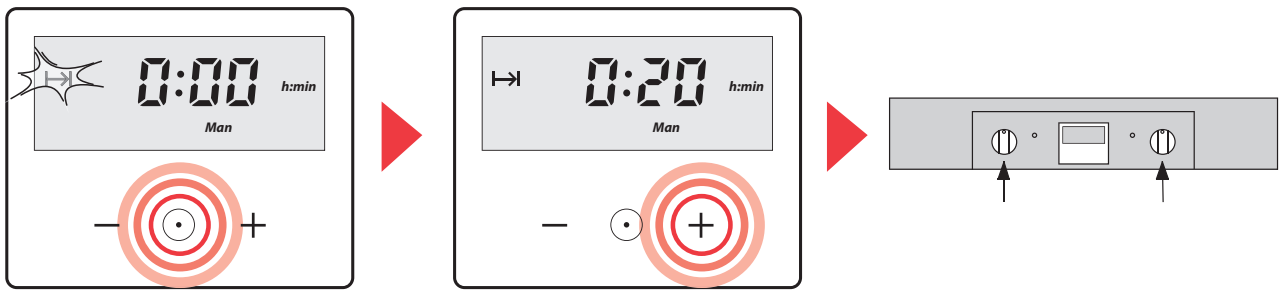
A) Einstellen der Gardauer (Abb. 24)
Blättern Sie die Abfolge der Funktionen durch Berührung der Taste SELECT ⊙ durch, bis Sie das Symbol ↦| finden, das blinkt. Stellen Sie die GARDAUER mithilfe der Tasten "+" oder "-" bis auf max. **23:59 h:min** ein. Stellen Sie dann mithilfe der Drehknöpfe (1) und (2) die gewünschte Temperatur und Garart ein.

MANUAL WITH SEMIAUTOMATIC SETTINGS
(the oven is turned on manually and turns off automatically)

In this mode, you can programme the oven to turn off automatically based on the cooking time. After setting one of the two parameters using the programmer, the oven is started manually using the knobs that set the temperature and the cooking type.
At the end of the set time, a bell will indicate that the cooking is complete and the oven will turn off automatically.

A) Set cooking time *(fig. 24)*
Set cooking time Step through the sequences of function with Touchpad SELECT ⊙ until the symbol ↦| flashes. Set the COOKING TIME by "+" or "-" up to a maximum of ***23:59 h:min****, then turn the knobs (1) and (2) to the desired temperature and cooking type.*

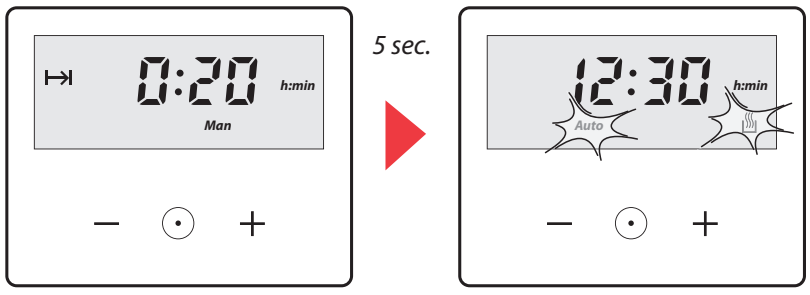
24



B) Aktivierung der Einstellungen (Abb. 25)
5 Sekunden nach Einstellung des Wertes wechselt der MANUELLE (**man**) in den AUTOMATISCHEN Modus (**auto**). Auf dem Display erscheinen das Symbol GARNVORGANG LÄUFT und die UHRZEIT. Der Countdown beginnt in Minutenschritten, wird jedoch nicht angezeigt.

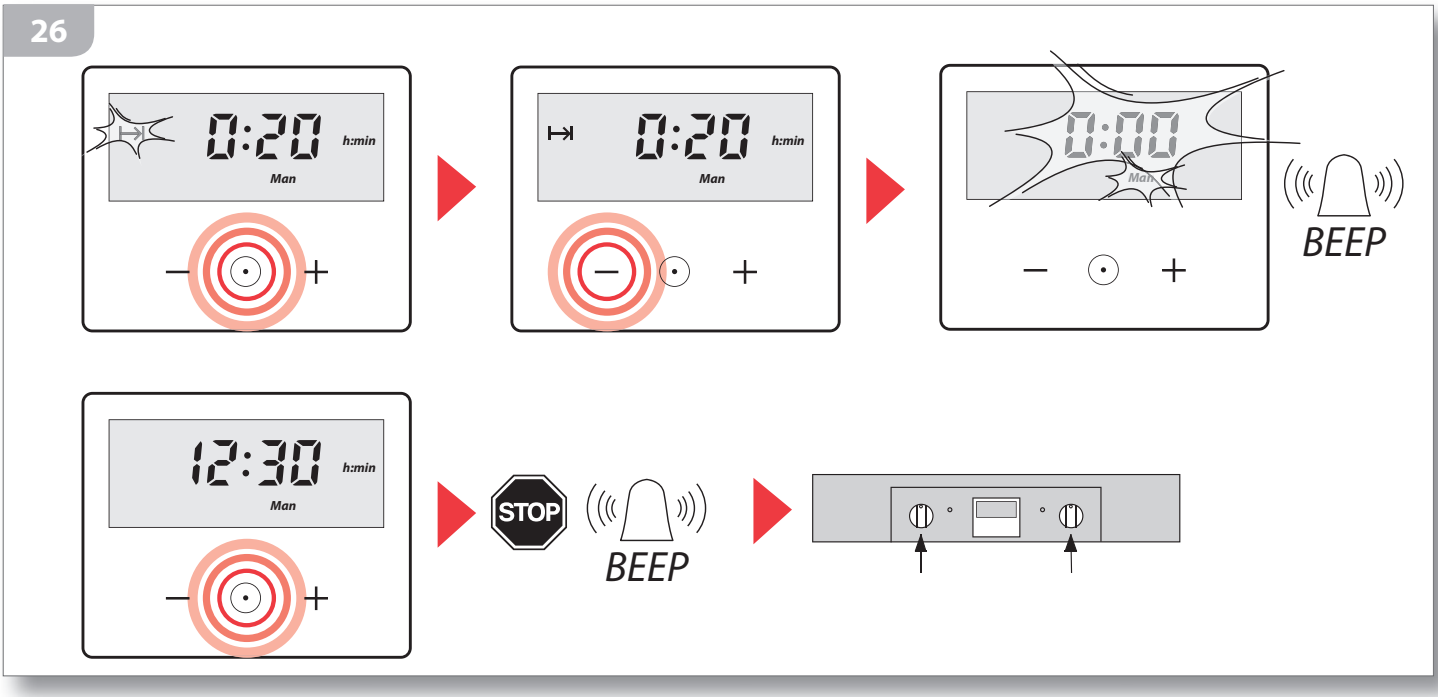
B) Settings activation *(fig. 25)*
5 seconds after setting the value, the MANUAL (man) mode changes to the AUTOMATIC (auto) mode. The display shows the symbol COOKING POT and the current TIME of DAY. The COOKING TIME counts down covertly in steps of minutes.

25



C) Ändern/Deaktivieren von Einstellungen (Abb. 26)
Blättern Sie die Abfolge der Funktionen durch Berührung der Taste SELECT ⊙ durch, bis Sie das Symbol ↦| finden, das blinkt. Ändern der GARDAUER mithilfe der Tasten "+" oder "-". Der Countdown kann deaktiviert werden, indem der Wert auf **00:00 h:min** gebracht wird.

C) Modifying / Deleting the settings *(fig. 26)*
Step through the sequences of function with Touchpad SELECT ⊙ until the symbol ↦| flashes. Set the COOKING TIME by "+" or "-". The countdown is deleted by setting to ***00:00 h:min.***



Die eingestellt Zeit läuft ab, wenn der Wert **00:00 h:min** erreicht. Das Symbol **man** blinkt und es wird ein AKUSTISCHES SIGNAL ausgegeben.
Durch Berühren der Taste SELECT ⊙ geht man in den MANUELLEN Modus über. Auf dem Display erscheinen das nicht blinkende Symbol **man** und die aktuelle UHRZEIT und das AKUSTISCHE SIGNAL wird deaktiviert.
Drehen Sie die Drehknöpfe (1) und (2), um Gartemperatur und -zeit auf "0" einzustellen.

The cooking time has expired once the time has reached ***00:00 h:min***. The symbol ***man*** flashes, an ACOUSTIC SIGNAL occurs.
Touching SELECT ⊙ again, causes a change to the MANUAL mode. The symbol ***man*** is displayed continuously, the current TIME of DAY is displayed.
Turn knobs (1) and (2) that set the temperature and cooking type to "0".

MANUELL MIT AUTOMATISCHER EINSTELLUNG (automatisches An- und Ausschalten)

In dieser Betriebsart kann sowohl die Gardauer als auch das Garende eingestellt werden: Nachdem diese beiden Parameter festgelegt sind, schaltet sich der Ofen NICHT sofort ein, sondern anschließend automatisch aufgrund der festgelegten Gardauer und der eingestellten Zeit, zu der das Gericht fertig sein soll.

Bsp. Eingestellte Gardauer: **1 Stunde und 30 Minuten**, eingestelltes Garende: **13:00** (Zeit, zu der das Gericht fertig sein soll) -> der Ofen beginnt den Garvorgang automatisch um **11:30**

Nach Ablauf der eingestellten Zeit zeigt ein akustisches Signal an, das der Garvorgang beendet ist, und der Ofen schaltet sich automatisch ab.

MANUAL WITH AUTOMATIC SETTINGS (the oven is turned on and off automatically)

In this mode, you can programme both the cooking time as well as the end of cooking time: once these two parameters are set the oven will NOT start immediately but later, in automatic mode, based on the set cooking time and the time you want the dish to be ready.

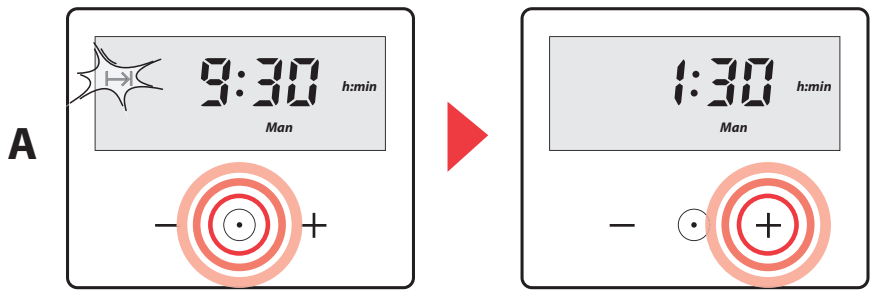
Example: cooking time set: ***1 hour and 30 minutes****, cooking end time set:* ***13:00*** *(time at which you would like the food to be ready) -> the oven will automatically start cooking at* ***11:30****.*

At the end of the set time, a bell will indicate that the cooking is complete and the oven will turn off automatically.

A) Einstellen der Gardauer (Abb. 27)
Blättern Sie die Abfolge der Funktionen durch Berührung der Taste SELECT ⊙ durch, bis Sie das Symbol ↦| finden, das blinkt. Stellen Sie die GARDAUER mithilfe der Tasten "+" oder "-" bis auf max. **23:59 h:min** ein.

A) Set cooking time *(fig. 27)*
Step through the sequences of function with Touchpad SELECT ⊙ until the symbol ↦| flashes. Set the COOKING TIME by "+" or "-" up to a maximum of ***23:59 h:min****.*

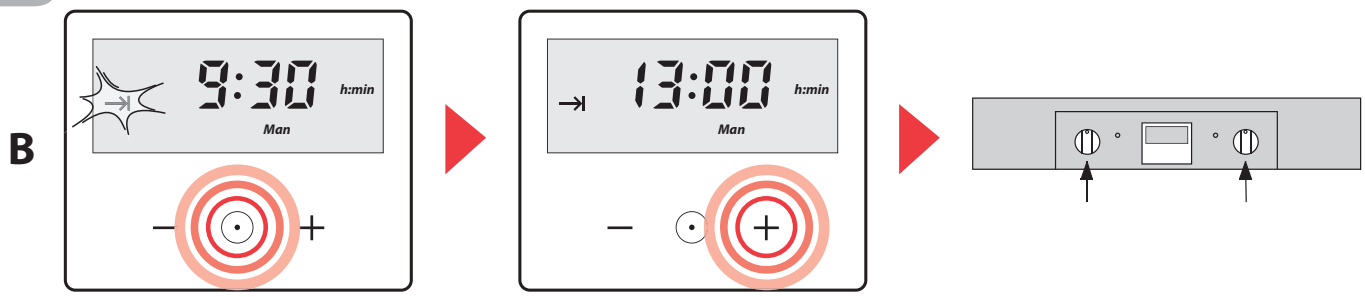
27



B) Einstellen des Garendes (Abb. 28)
Blättern Sie die Abfolge der Funktionen durch Berührung der Taste SELECT ⊙ durch, bis Sie das Symbol →| finden, das blinkt. Stellen Sie das GARENDE mithilfe der Tasten "+" oder "-" auf max. **23:59 h:min** ein. Stellen Sie dann mithilfe der Drehknöpfe (1) und (2) die gewünschte Temperatur und Garart ein.

B) Set end of cooking time *(fig. 28)*
Step through the sequences of function with Touchpad SELECT ⊙ until the symbol →| flashes. Set the END OF COOKING TIME by "+" or "-" up to a maximum of ***23:59 h:min****, then turn the knobs (1) and (2) to the desired temperature and cooking type.*

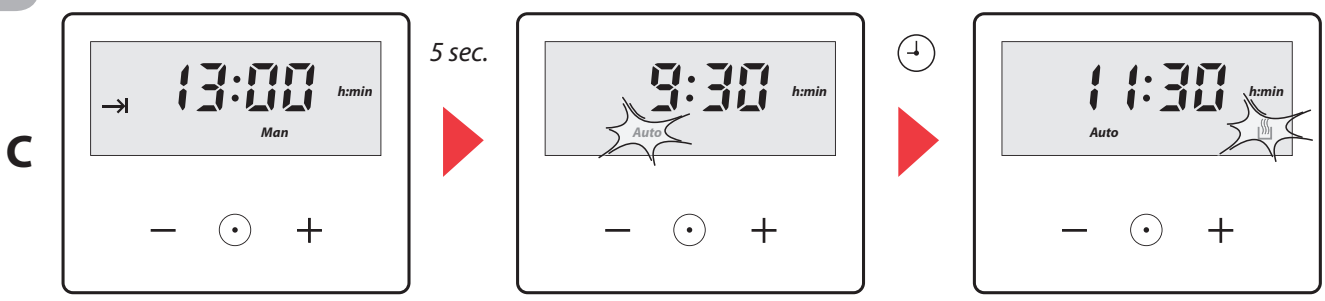
28



C) Aktivierung der Einstellungen (Abb. 29)
5 Sekunden nach Einstellung des Wertes wechselt der MANUELLE (**man**) in den AUTOMATISCHEN Modus (**auto**) und auf dem Display wird die UHRZEIT angezeigt. Das Symbol GARVORGANG LÄUFT erscheint zur eingestellten Uhrzeit.

C) Settings activation *(fig. 29)*
*5 seconds after setting the MANUAL (**man**) mode changes to the AUTOMATIC (**auto**) mode. The display shows the symbol COOKING POT and the current TIME of DAY.*

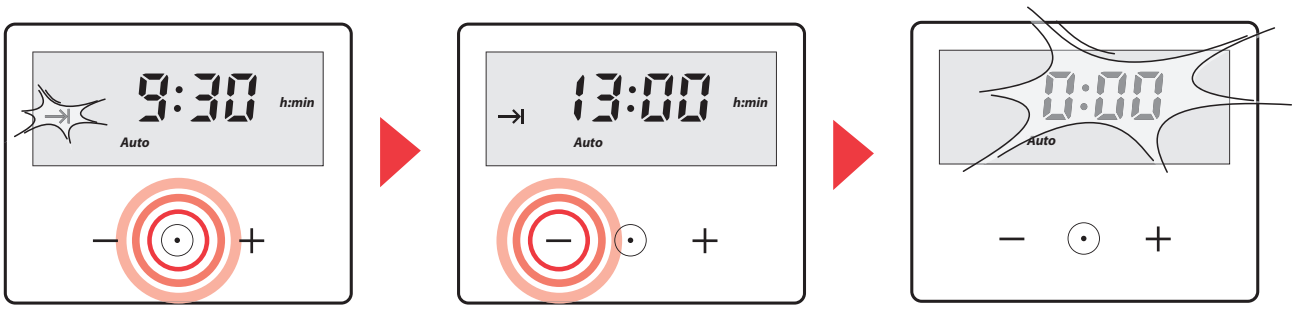
29



D) Ändern/Deaktivieren von Einstellungen (Abb. 30)
Blättern Sie die Abfolge der Funktionen durch Berührung der Taste SELECT ⊙ durch, bis Sie das Symbol →| finden, das blinkt. Ändern der GARENDE mithilfe der Tasten "+" oder "-". Der Countdown kann deaktiviert werden, indem der entsprechende Wert auf die UHRZEIT gestellt wird.

D) Modifying / Deleting the settings *(fig. 30)*
Step through the sequences of function with Touchpad SELECT ⊙ until the symbol →| flashes. Set the END OF COOKING TIME by "-". The countdown is deleted by setting to TIME of DAY.

30



Die eingestellt Zeit läuft ab, wenn der Wert **00:00 h:min** erreicht. Das Symbol **man** blinkt und es wird ein AKUSTISCHES SIGNAL ausgegeben.
Durch Berühren der Taste SELECT ⊙ geht man in den MANUELLEN Modus über.
Auf dem Display erscheinen das nicht blinkende Symbol **man** und die aktuelle UHRZEIT und das AKUSTISCHE SIGNAL wird deaktiviert.
Drehen Sie die Drehknöpfe (1) und (2), um Gartemperatur und -zeit auf "0" einzustellen.

The cooking time has expired once the time has reached ***00:00 h:min***. The symbol ***man*** flashes, an ACOUSTIC SIGNAL occurs.
Touching SELECT ⊙ again, causes a change to the MANUAL mode.
The symbol ***man*** is displayed continuously, the current TIME of DAY is displayed.
Turn knobs (1) and (2) that set the temperature and cooking type to "0".

31

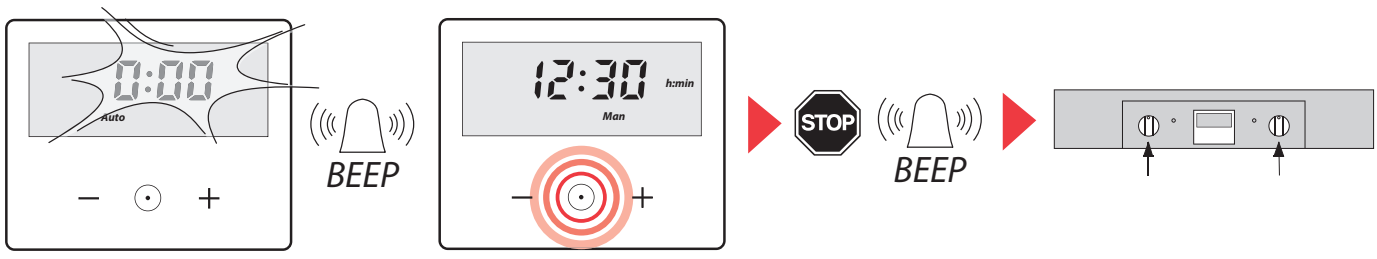


Tabelle Ratschläge für Koch-Funktionen

Die nachfolgende Tabelle gibt Richtwerte an: Die Garzeiten können von vielen verschiedenen Faktoren abhängen. Wird auf mehreren Ebenen gleichzeitig gekocht, können sich die Zeiten um zirka 15 Minuten verlängern.

Cooking suggestions table

The following table is approximate: the cooking times may be affected by multiple factors.
If the cooking is being carried out on several levels simultaneously, the cooking times can be increased by about 15 minutes.

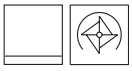
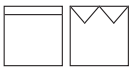
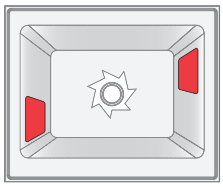
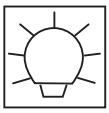
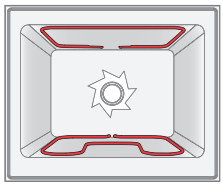
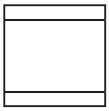
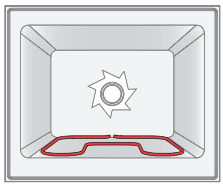
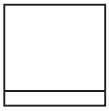
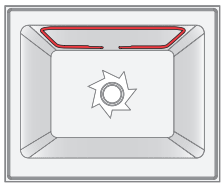
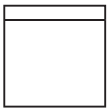
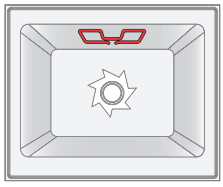
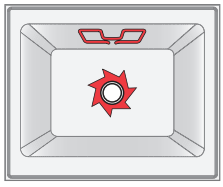
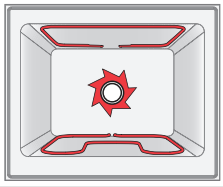
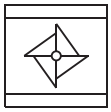
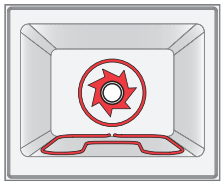
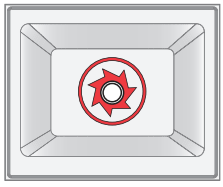
ART DES GERICHTS ***FOOD TYPE***			**Dauer** ***Cooking time***	**Temperaturen**		**Stufe** ***Level (fig.8)***
				Luft ***Air***	**Kern** ***Core***	
Erster Gang / *First courses*						
Lasagne (0,5 kg)	*Lasagne (0,5 kg)*		50′	160°C	-	2
Cannelloni (0,5 kg)	*Cannelloni (0,5 kg)*		45′	180°C	-	2
Gemüse / *Vegetables*						
Kartoffeln, zucchini (0,5 kg)	*Potatoes, zucchini (0,5 kg)*		50′ ÷ 60′	170°C	-	2
Fisch / *Fish*						
Zahnbrassen, Forellenfilet (0,5 kg)	*Dentex, fillet of trout (0.5 kg)*		25′	180°C	-	3
Lachsfilet (0,5 kg)	*Fillet of salmon (0.5 kg)*		30′	190°C	-	2
Thunfischfilet, Meeräsche (0,5 kg)	*Fillet of tuna, mullet (0.5 kg)*		25′ ÷ 35′	180°C	-	2
Brotprodukte / *Bread products*						
Fladen, gefüllte Teigwaren (0,25 kg)	*Salted focaccia, folded stuffed pizza (0.25 kg)*		20′	210°C	-	2
Brot (0,25 kg)	*Bread (0.25 kg)*		25′	220°C	-	2
Pizza (0,25 kg)	*Pizza (0,25 kg)*		15′+10′	230°C	-	2
Pastete (0,25 kg)	*Pies (0.25 kg*		35′	200°C	-	2
Kuchen / *Cakes*						
Mürbeteigkuchen (0,25 kg)	*Tart (0.25 kg)*		20′	170°C	-	2
Apfelkuchen, Sandkuchen (0,25 kg)	*Apple cake, Sponge cake (0.25 kg)*		35′ ÷ 40′	170°C	-	1-2
Plätzchen, salziges Hefegebäck (0,25 kg)	*Biscuits, Small focaccia (0.25 kg)*		15′	170°C	-	2
Plum cake (0,25 kg)	*Plum cake (0.25 kg)*		60′	170°C	-	2
Fleisch / *Meat*						
Schweinebraten (1 kg)	*Roast pork (1 kg)*		90′	170°C	75°C 80°C	2
Kalbs-, Lammbraten (1 kg)	*Roast lamb, veal (1 kg)*		90′ ÷ 100′	190°C		2
Bratgeflügel (1 kg)	*Roast chicken (1 kg)*		60′	190°C		2
Hackbraten (1 kg)	*Meatloaf (1 kg)*		70′	180°C		2
Koteletts (1 kg)	*Ribs (1 kg)*		25′+15′	200°C	-	4

Tabelle Symbole für Kochart / *Cooking type symbols table*

		**Allgemeine Kontakte und Ofenlampe**	***Main contacts and oven light***
		**Herkömmliches Garen** Oberer Heizwiderstand + unterer Heizwiderstand. Garen jeder Art von Gericht, ideal für Hefekuchen, Pizza, Braten und Auflauf.	***Static oven*** *Upper heating element + lower heating element. Cooking of any kind of dish; ideal for leavened cakes, pizzas, roasts and flans.*
		**Garende/Aufwärmen** Nur unterer Heizwiderstand. Fertigbacken von Plätzchen, Mürbeteigkuchen und Pasteten und zum Aufwärmen von Speisen.	***Warming oven*** *Lower heating element only.* *Finishing off cooking biscuits, tarts and pies and heating drinks.*
		**Anbraten** Nur oberer Heizwiderstand. Bräunen der Oberfläche von Speisen (Bsp. Lasagne, Nudel- oder Gemüseauflauf).	***Browning oven*** *Upper heating element only.* *Browning the surfaces of foods (e.g.: lasagne, pasta or vegetable flans).*
		**Herkömmlicher Grill** Nur mittlerer oberer Heizwiderstand. Garen von Fleisch von mittlerer/geringer Dicke und Rösten von Brot.	***Traditional grill*** *Central upper heating element only.* *Cooking meats with small/medium thickness and toasting of bread.*
		**Grill mit Gebläse** Nur oberer mittlerer Heizwiderstand + Gebläse. Garen von Fleisch mit großer Dicke und besonders umfangreichen Speisen.	***Fanned grill*** *Fan + central upper heating element only.* *Cooking of thick meat and high-volume foods.*
		**Intensivgaren** Oberer Heizwiderstand + unterer Heizwiderstand + Gebläse. Schnelles und einheitliches Garen auch für empfindliche Zubereitungen wie Plätzchen und Gebäck.	***Fan assisted oven*** *Upper heating element + lower heating element + fan. Rapid and even cooking for delicate foods such as biscuits and cakes.*
		**Schnellaktivierung oder Vorheizen** Heizwiderstand Spirale + unterer Heizwiderstand + Gebläse. Kombiniertes Garen, daher schneller. Aufheizen des Backofens in wenigen Minuten.	***Rapid heat up or preheating*** *Circular heating element + lower heating element + fan. Combined and thus quicker cooking. Heating of the oven in just a few minutes*
		**Garen mit Gebläse auf mehreren Ebenen** Heizwiderstand Spirale + Gebläse. Garen von Speisen mit gleichen oder unterschiedlichen Eigenschaften, die auf mehrere Ebenen verteilt sind (bis zu 3 Ebenen gleichzeitig).	***Fan assisted multilevel oven*** *Circular heating element + fan.* *Cooking of similar or different foods placed on different shelves (up to 3 levels at a time).*

MÖGLICHE URSACHEN FÜR MISSERFOLGE

Ergebnis:	Mögliche Ursache
Wenig gebräunte/ oberflächlich gegarte oder am Boden verbrannte Speisen	Falsche Einschubhöhe Falsche Kochart (Bsp. Verwendung nur unterer Heizwiderstand)
Wenig aufgegangene, übermäßig feuchte Kuchen	Backofentemperatur zu niedrig Backzeit zu kurz Teig zu flüssig Zu häufiges Öffnen der Tür während des Backvorgangs
Zu trockene Speisen	Backofentemperatur zu hoch Backzeit zu lang Verwendeter Behälter nicht für das Gericht oder den gewählten Garvorgang geeignet
Speisen ungleichmäßig gegart	Falsche Anordnung der Speisen in den Behältern Falsche Einschubhöhe Falsche Kochart (Bsp. Verwendung nur unterer Heizwiderstand)

Bezogen auf Ihre vorherigen Backöfen können die Garzeiten oder die Temperaturen, die Sie für den neuen Ofen verwenden müssen, sehr unterschiedlich sein.
Daher wird angeraten, solange man noch keine Erfahrung hat, sich an die bereitgestellten Angaben zu halten, in der "Tabelle Ratschläge für Koch-Funktionen auf S. 30".

TROUBLESHOOTING

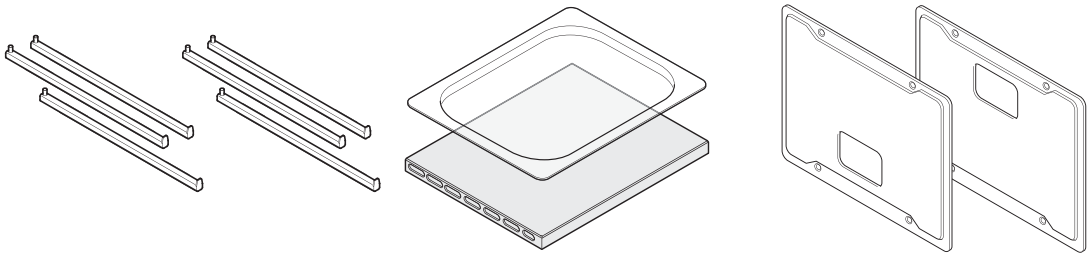
Result:	*Possible cause*
Food not browned/ cooked enough on the surface or burned on the lower part	*Incorrect insertion height* *Incorrect cooking type (e.g.: use of the lower heating element only)*
Cakes not leavened enough too moist	*Oven temperature too low* *Cooking time too short* *Dough too runny* *Oven door opened too often during cooking*
Food too dry	*Oven temperature too high* *Cooking time too long* *Container used is unsuitable for the food or the selected cooking type*
Food not cooked evenly	*Incorrect arrangement of the food in the containers* *Incorrect insertion height* *Incorrect cooking type (e.g.: use of the lower heating element only)*

With respect to your previous ovens, the cooking times and temperatures to be used for your new oven may be very different.
Therefore, until you gain adequate experience, it is recommended that you follow the instructions provided in the "Cooking suggestions table" on page 30".

ZUBEHÖR

ACCESSORIES

32



HERAUSZIEHBARE ROSTE

Handhabung und Herausziehen der Speisen und der Kochutensilien werden durch herausziehbare Führungen vereinfacht (Abb. 32), die durch eine Anschlagblockierung gesichert werden.

TELESCOPIC OVEN RAILS

The handling and extraction of the dishes and cooking tools is made easier by the removable racks (fig. 32) which are secured by a stop locking device.

SELBSTREINIGENDE PLATTEN

Der Backofen kann mit selbstreinigenden Platten (Abb. 32) ausgestattet werden. Deren Oberflächen, die für die Nutzung der Wärmeenergie behandelt wurden, leiten automatisch einen Reinigungsprozess ein: die Fette werden in Pulver umgewandelt und können mit einem feuchten Tuch einfach entfernt werden, ohne auf Reinigungsmittel zurückzugreifen. Um sie zu entfernen, müssen sie nur von den 4 oberen und unteren Stiften entfernt werden, nachdem die Seitenroste für die Kochebenen (Abb. 33) entfernt wurden.

SELF-CLEANING PANELS

The oven can be equipped with self-cleaning panels (fig. 32), the surfaces of which have been treated to use the action of the heat to automatically trigger a cleaning process: the grease is pulverized and can be removed easily with a damp cloth, without having to use detergent. To remove the panels, just slip them off the 4 upper and lower pins after having removed the side racks for the cooking levels (fig. 33).

BACKBLECH AUS PIREX®

Das Backblech aus Pirex® (Abb. 32) kann als normale Fettpfanne verwendet werden. Da sie jedoch nicht nur stoßfest und hitzebeständig ist, sondern auch eine elegante Form besitzt, kann sie auch zum Auftragen der Speisen verwendet werden.
Für die Reinigung nicht scheuernde Reiniger und Schwämme verwenden, oder in der Spülmaschine spülen: durch eine nicht sachgerechte Verwendung oder Reinigung können Kratzer entstehen, die jedoch die Funktionalität nicht beeinträchtigen.

PYREX® BAKING TRAY

The Pyrex® baking tray (fig. 32) can be used as a normal drip tray and, in addition to being resistant to impacts and high temperatures, its elegant form allows it to be used as a serving tray as well.
It can be cleaned using detergent and a non-abrasive sponge or washed in the dishwasher: inappropriate use or cleaning may scratch the tray but will not compromise its functionality.

PIZZABLECH

Die Pizzablech (Abb. 32) ist aus hitzebeständigem Material, ideal für Pizza, Fladen und Tiefkühlkost.

Verwendung:

1) Bei kaltem Backofen den Rost auf Ebene 1 anbringen (siehe Abb. 8) und darauf das Pizzablech legen, mit etwas verstreutem Mehl oder Hartweizengrieß.
2) Den Ofen aufheizen (250°), dazu wählen (es wird das Gebläse zusammen mit dem Heizwiderstand Decke und Heizwiderstand Boden aktiviert).
3) Nach zirka 45 Minuten Ofen ausschalten, da das Pizzablech die richtige Temperatur erreicht hat.
4) Die Pizza auf das heiße Blech legen, **dabei darauf achten, sich nicht zu verbrennen.** Die Backzeit beträgt ungefähr 15 Minuten: die Pizza ist in jedem Fall fertig, wenn der Rand aufgegangen und knusprig ist.

Anmerkung: Wenn zwei Pizzen gebacken werden sollen, bei Punkt 3) den Ofen nicht ausschalten, sondern nur den Heizwiderstand Boden angeschaltet lassen, durch Auswahl von .
Für die Reinigung Bürsten verwenden.
Nicht in der Spülmaschine spülen.

PIZZA PLATE

The pizza plate (fig. 32) is made of refractory material and is ideal for pizza, focaccia and frozen foods.

How to use it:

1) *When the oven is cool, place the rack on level 1 (see fig. 8) and rest the pizza plate, dusted lightly with flour or durum-wheat semolina, on the rack.*
2) *Heat the oven (250°) by selecting* *(which activates the fan combined with the upper heating element and lower heating element).*
3) *After about 45 minutes, switch off the oven since the pizza pan has reached the right temperature.*
4) *Position the pizza on the hot pizza plate time is approximately 15 minutes: the pizza is ready when the crust around it is raised and crispy.*

Note: *if you are cooking two pizzas, at point 3) do not switch off the oven but leave only the lower heating element on by selecting* .
The pizza pan can be cleaned using brushes.
Do not wash it in the dishwasher.

WARTUNG

SICHERHEITSHINWEISE

Während der regelmäßigen Wartung oder bei längerem Nichtgebrauch immer den elektrischen Hauptschalter ausschalten.

Nach jeder Verwendung den erkalteten Backofen reinigen: So wird die Tätigkeit leichter und Speisereste, die sich entzünden könnten, werden vermieden.

Die Reinigung darf an ALLEN Teilen des Geräts nur auf die Art und mit den Produkten durchgeführt werden, die im vorliegenden Handbuch aufgeführt sind (insbesondere müssen unter allen Umständen Scheuerschwämme, Schaber, säurehaltige oder aggressive Reinigungsmittel, Dampf- und Druckgeräte und direkter Wasserstrahl vermieden werden).
Eine Reinigung, die nicht in der ausdrücklich aufgeführten Art durchgeführt wird, bringt eine Gefahr für die Sicherheit von Personen, Sachen und Tieren mit sich und kann Schäden am Gerät verursachen, die nicht durch die Garantie gedeckt sind.

Eine Farbänderung im Innenraum des Backofens beeinträchtigt die Leistung des Ofens nicht und stellt keinen Mangel dar, für den ein Gewährleistungsanspruch besteht.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

REINIGUNG

- **Oberflächen aus Glas und Edelstahl:** Ein weiches Tuch verwenden, das leicht mit einem speziellen neutralen Reinigungsmittel angefeuchtet wurde: für die Verwendung der Reinigungsprodukte die Angaben der Hersteller beachten.
  Keine rauen scheuernden Materialien oder scharfe Metallschaber verwenden, um die Glastüren des Backofens zu reinigen, da diese die Oberfläche verkratzen und das Glas zerbrechen könnten.
- **Programmiervorrichtung**: Ein sehr weiches Tuch verwenden, das nur ganz leicht mit Wasser angefeuchtet wurde, und sorgfältig nachtrocknen.
  Achtung! Das Eindringen von Wasser zwischen Rahmen und Programmiervorrichtung in jedem Fall vermeiden.
- **Ofeninnenraum/Roste für Kochebenen/Fettpfannen:** Ein weiches Tuch verwenden, das mit lauwarmem Essig getränkt ist, sorgfältig abspülen und trocknen. Um die Reinigung des Innenraums zu erleichtern, ist es möglich:

- die Seitengitter für die Kochebenen zu entfernen (Abb. 33): wenn diese herausziehbare Führungen besitzen (optional), sollten sie NICHT in der Spülmaschine gereinigt werden, da dies die ordnungsgemäße Funktion beeinträchtigen könnte;
- den klappbaren Heizwiderstand Decke herunterlassen, durch Abschrauben der beiden Stifte "A" (Abb. 34);
- die Backofentür entfernen (Abb. 35 und 36):
  für die Wiederanbringung siehe (Abb. 37).

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

Always switch off the main electrical switch during routine maintenance or if the appliance will not be used for an extended period.

Clean the oven after each use once it has cooled: this facilitates the operation and prevents the burning of food residue.

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do NOT use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct jets of water).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Warranty.

A variation in the colouring of the oven cavity interior does not compromise the oven's performance and is not considered a defect covered by the Warranty.

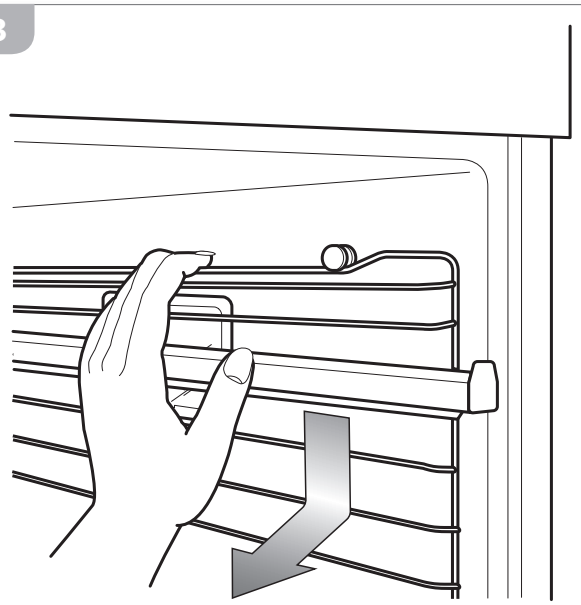
ROUTINE MAINTENANCE

CLEANING

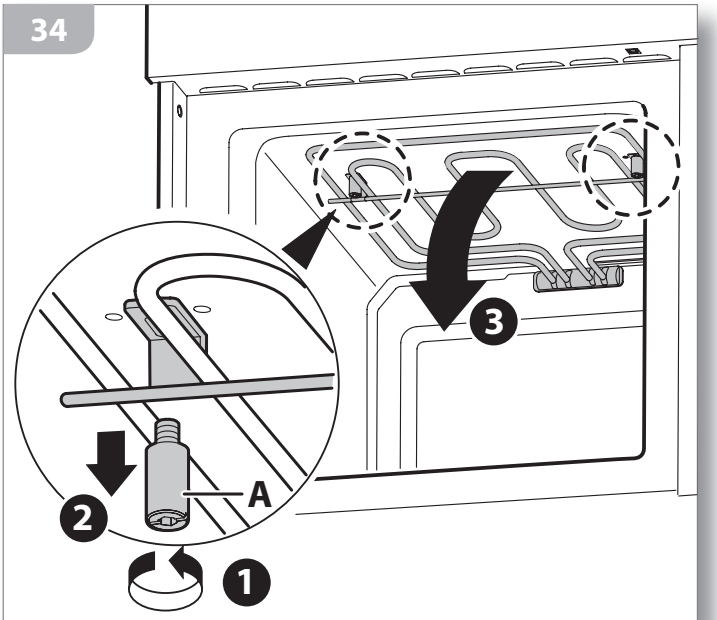
- ***Stainless steel and glass surfaces:*** *use a soft cloth dampened in neutral detergent: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products. Do not use abrasive materials or sharp metal scrapers that may scratch or crumble the glass.*
- ***Programmer:*** *use a very soft cloth slightly dampened in water, then dry carefully.*
  Caution! Do not allow water to infiltrate between the frame and the programmer.
- ***Oven interior/cooking level racks/racks/drip trays:*** *use a soft cloth dampened in warm vinegar, rinse and dry thoroughly.*
  To facilitate the cleaning of the oven interior, you can:

- *remove the side cooking level racks (fig. 33): if they have telescopic oven rails (optional) it is NOT recommended to wash them in the dishwasher because it could compromise their correct operation;*
- *lower the drop-down upper heating element by unscrewing the two pins "A" (fig. 34);*
- *remove the oven door (fig. 35 and 36):*
  to reposition it, see (fig. 37).

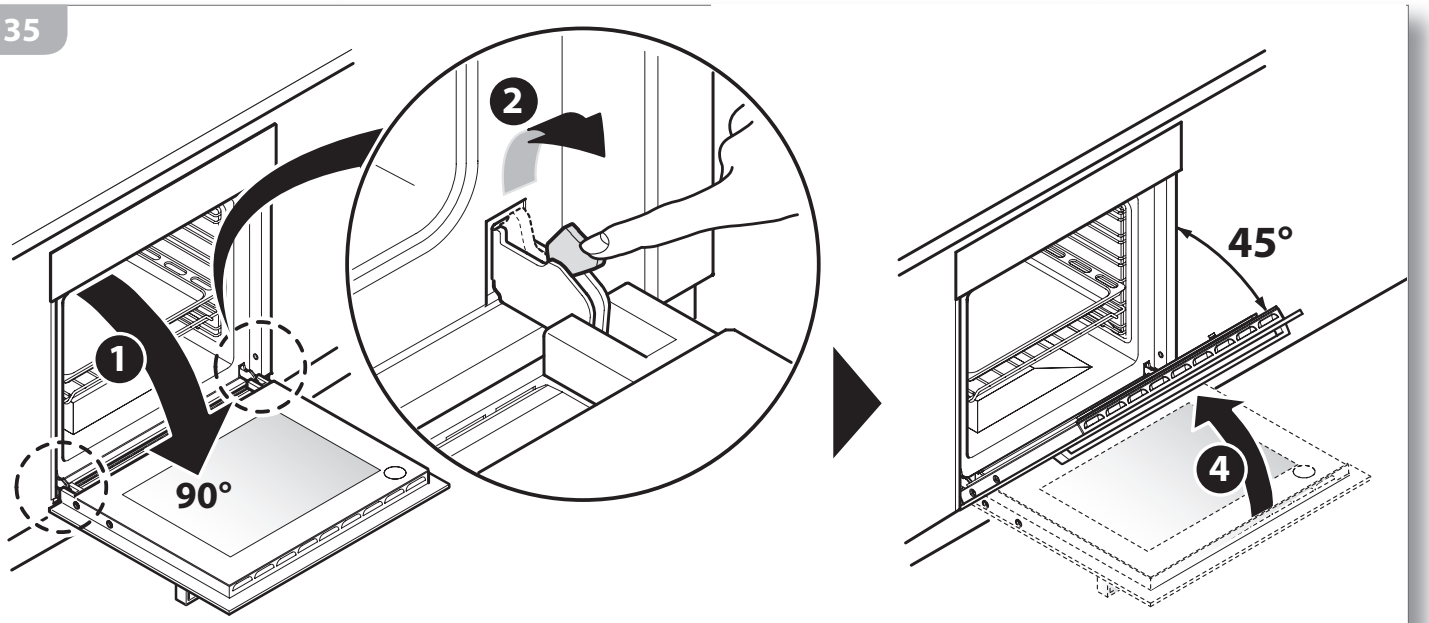
33



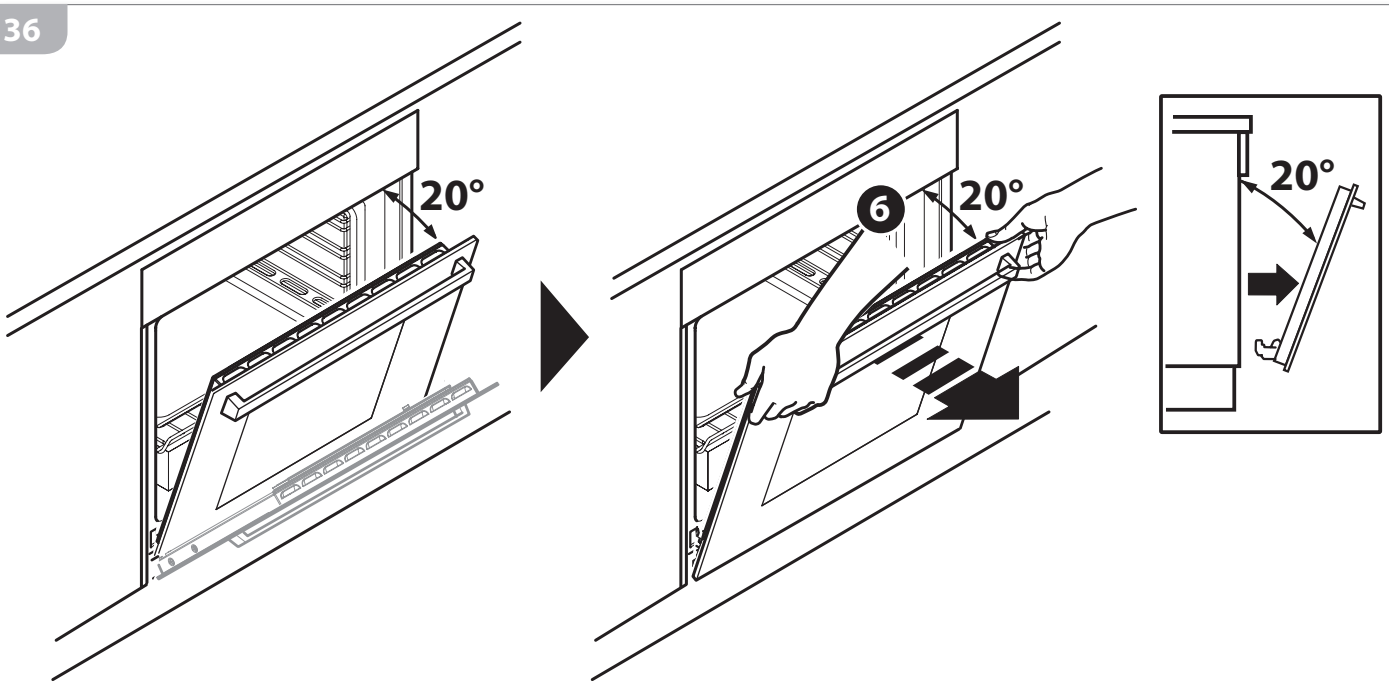
34



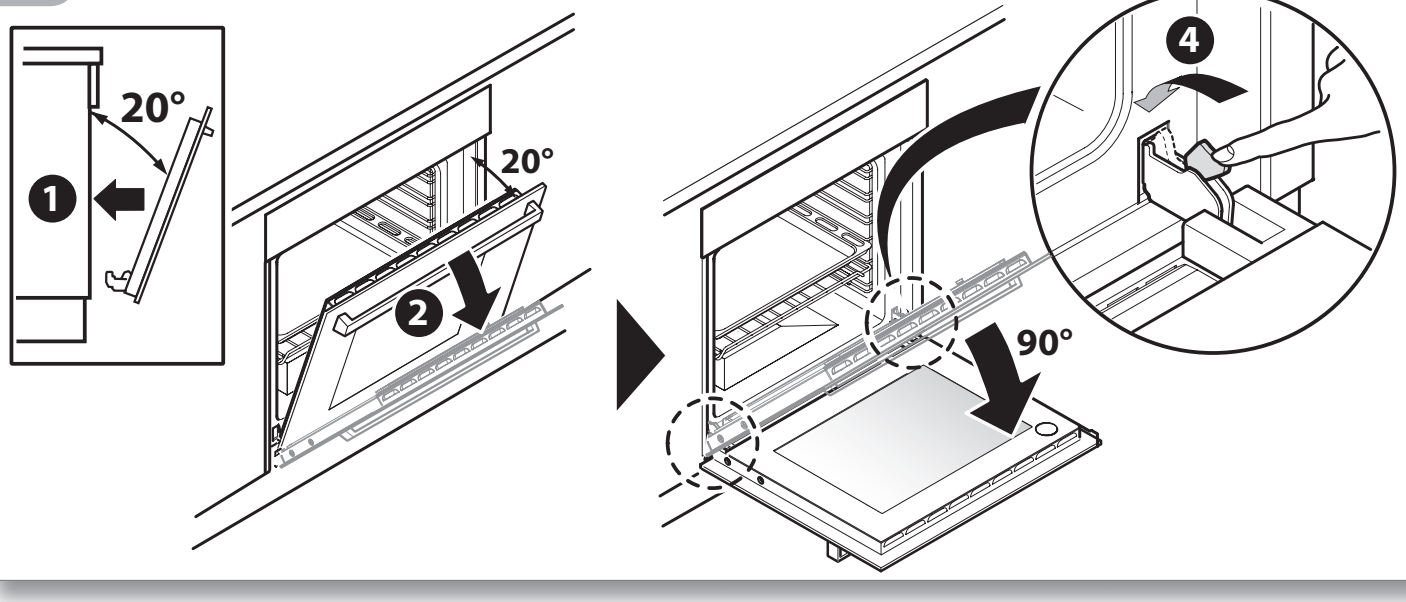
35



36



37



AUSTAUSCH GLÜHBIRNE

Während der regelmäßigen Wartung oder bei längerem Nichtgebrauch immer den elektrischen Hauptschalter ausschalten.
Nach dem Entfernen der Roste für die Kochebenen (Abb. 33), die Glühbirne wie in (Abb. 38) dargestellt austauschen. Die neue Glühbirne muss hitzebeständig (mindestens 300°C) sein, vom gleichen Typ, mit den gleichen Eigenschaften und Abmessungen.

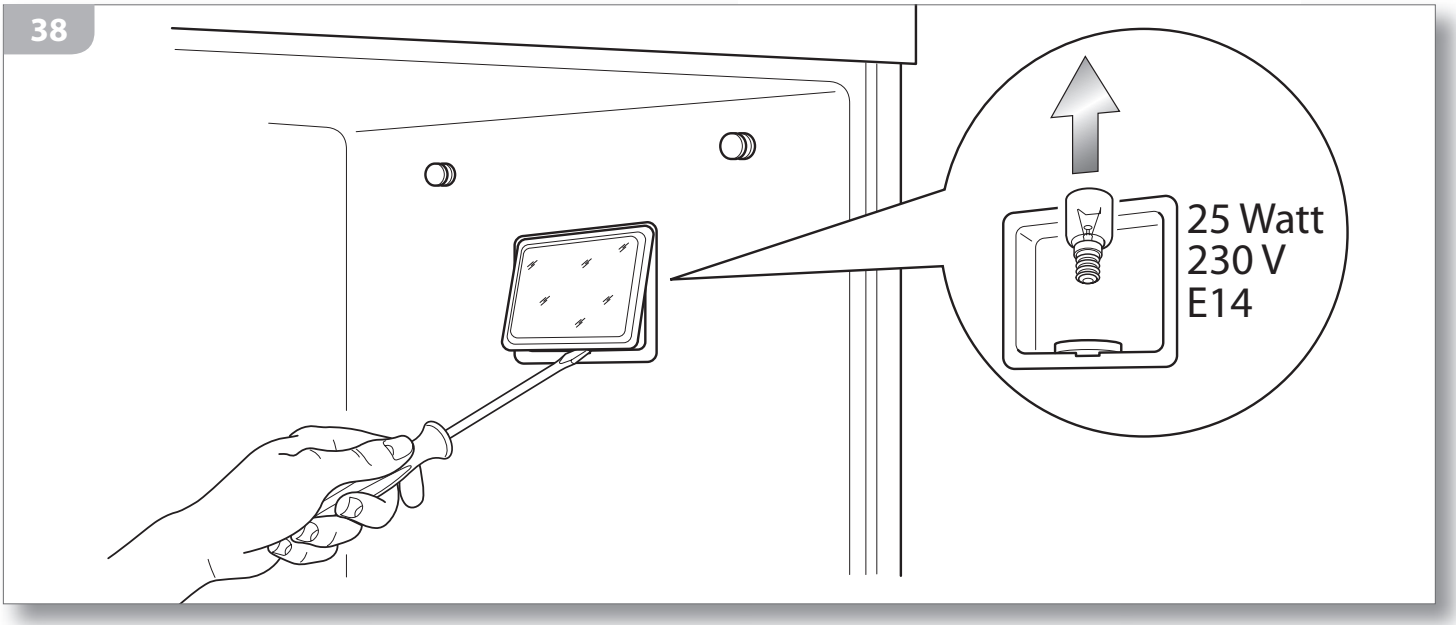
Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor die Lampe ausgetauscht wird, um Stromstöße zu vermeiden.

LAMP REPLACEMENT

Always switch off the main electrical switch during routine maintenance or if the appliance will not be used for an extended period.
After removing the cooking level racks (fig. 33), replace the lamp as indicated in (fig. 38) with a lamp resistant to high temperatures (minimum 300°C) with the same characteristics, typology and dimensions.

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

38



ZEITWEISER NICHTGEBRAUCH

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht nutzen möchten (länger als 2-3 Wochen):
- reinigen Sie das Gerät sorgfältig, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben;
- Ziehen Sie den Netzstecker.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):
- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

ENTSORGUNG NACH AUSSERBETRIEBNAHME

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf den Produkten weist daraufhin, dass Elektrik- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) separat vom Hausmüll zu entsorgen sind, damit sie speziellen Verfahren für ihre Wiederverwendung oder zum Entfernen und zur sicheren Entsorgung eventueller umweltschädlicher Stoffe sowie zur Gewinnung recyclingfähiger Rohstoffe unterzogen werden zu können.
In Italien müssen Altgeräte daher autorisierten Sammelstellen übergeben werden. Beim Kauf eines neuen Gerätes besteht außerdem die Möglichkeit, das Altgerät dem Händler zurückzugeben, der es in diesem Fall kostenfrei zurücknehmen muss. Eine widerrechtliche oder falsche Entsorgung des Produktes führt zu einer Anwendung der gesetzlich vorgesehenen Strafen.

Wenn sich das Produkt in einem anderen Land als Italien befindet, müssen die geltenden Bestimmungen desselben beachtet werden.

Trennen Sie Geräte zum Recycling durch Entfernen des Netzkabels.

KUNDENDIENST

Barazza srl sichern Ihnen eine ausgezeichnete Zusammenarbeit zu, sollten technische Probleme oder andere Schwierigkeiten auftreten.

Vorgehensweise bei Betriebsstörungen
Vor der Kontaktaufnahme mit dem am günstigsten gelegenen Kundendienstzentrum, die nachfolgenden Arbeiten ausführen:
- prüfen, ob elektrischer Strom vorhanden ist;
- die Gerätedaten über das Typenschild ermitteln (Position Typenschild - siehe S. 12);
- Kaufdatum des Geräts bereithalten.

Achtung! Bis zur Lösung des Problems darf das Gerät nicht verwendet werden und muss von der Stromversorgung getrennt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät, oder Teile davon, zu reparieren oder zu verändern: neben dem Verlust der Garantie kann dies auch potentiell gefährlich sein.

Verlangen Sie ausschließlich die Verwendung von Original-Ersatzteilen: durch Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller stammen, erlischt die Garantie und es kann zu Personenschäden oder Schäden am Gerät kommen.

END-OF-LIFE DISPOSAL

The crossed bin symbol on the product indicates that the waste arising from electrical and electronic equipment (WEEE) must be handled separately from undifferentiated waste, so that it can undergo special operations for re-use, or specific treatment to remove and safely discard any substances which may be harmful to the environment and extract any raw materials that can be recycled.
In Italy, WEEE must therefore be taken to a dedicated collection points. When you purchase a new appliance, you can hand the WEEE over to the shopkeeper, who is required by law to collect it for free. The unlawful or incorrect disposal of the product entails the application of the penalties provided for by the applicable legal regulations in force.

If the product is located in a country other than Italy, you must comply with the regulations in force in your country.

Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

AFTER-SALES SERVICE

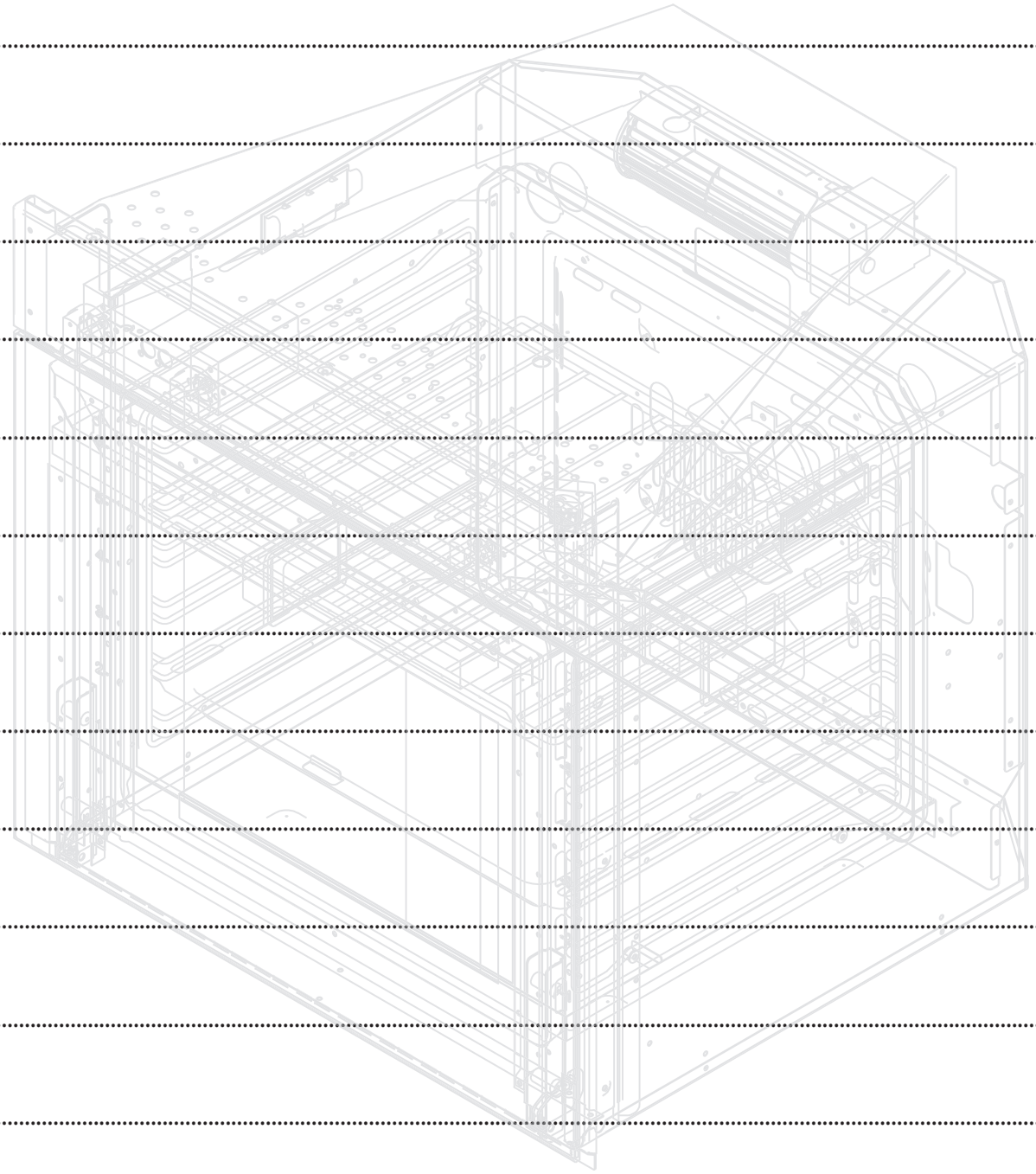
Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:
- *check that the appliance is supplied with power;*
- *obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 12);*
- *find the appliance purchase date.*

Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Warranty, this may be dangerous.

Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Warranty and may cause personal injuries or damage the appliance.

Note



Progetto grafico ***Artlinea*** *cod.FIBA2 rev. 04 - 09.2014*

BARAZZA

taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it